GASHERDE 700 Reihe

TYP: 7PC/G400, 7PCV/G400, 7PC/G800, 7PCV/G800, 7PCF/G800, 7PCF/GE800, 7PC/G120, 7PCV/G120, 7PCF/G120, 7PCF/GE120, 7PC/G160, 7PCV/G160, 7PCF/G160, 7PCF/GE160, 7PC/G411, 7PCV/G411, 7PC/G811, 7PCV/G811, 7PCF/G811, 7PCF/GE411, 7PC/G121, 7PCV/G121, 7PCF/G121, 7PCF/GE121, 7PC/G161, 7PCV/G161, 7PCF/G161, 7PCF/GE161, 7PCFL/G120, Kit riscaldante

Benutzer Handbuch



S/N: Gühlt von:29. 01. 2008 Rev.: 1.2

1. Allgemeine Informationen

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen gründlich durchlesen, da sie wichtige Informationen enthalten, um das Gerät korrekt, sachgemäß und sicher installieren, gebrauchen und warten zu können.

Das vorliegende Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren, um die eventuelle Bezugnahme seitens anderer Benutzer zu ermöglichen.

Das Gerät muss gemäß den vom Hersteller gelieferten Anweisungen und unter Einhaltung der lokalen Vorschriften installiert werden. Der Anschluss dieses Geräts an die Strom- und Gasversorgung darf nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Das für die Bedienung des Gerätes zuständige Personal muss eine spezifische Ausbildung über den Betrieb desselben erhalten.

Das Gerät bei Ausfall oder Funktionsstörungen abschalten. Die im vorliegenden Handbuch verlangten, regelmäßigen Funktionsprüfungen müssen den Anweisungen gemäß ausgeführt werden. Die Wartung des Gerätes von technisch qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal, das Originalersatzteile verwendet, ausführen lassen.

Durch die Nichtbeachtung des oben aufgeführten wird die Sicherheit des Gerätes aufs Spiel gesetzt.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole



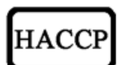
Dieses Symbol informiert über eine Situation, in der ein unmittelbares Sicherheitsrisiko bevorstehen könnte. Die angegebenen Informationen sind bindend, um Personenschäden zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über die richtige Art zu reagieren, um schlechte Ergebnisse, Schäden am Gerät oder Gefahrensituationen zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über Vorschläge und Maßnahmen, die dabei helfen, die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erzielen.



Dieses Symbol weist auf eine Funktion hin, die bezüglich der Selbstprüfung berücksichtigt werden muss.

1.2 Am Gerät angebrachte Symbole



Dieses auf einem Teil angebrachte Symbol gibt an, dass sich hinter demselben Teil elektrische Anschlussklemmen befinden. Dieses Teil darf daher nur von qualifiziertem Personal demontiert werden.

1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch

Die Seriennummer des Gerätes ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Abhandenkommen der Handbücher kann man sie beim Hersteller oder beim lokalen Verteiler bestellen. Bei der Bestellung neuer Handbücher ist es wesentlich, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer anzugeben.

2. Sicherheit

2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes



Da dieses Gerät ausschließlich für den professionellen Gebrauch gedacht ist, darf es nur von sachkundigem Personal benutzt werden. Der Betrieb des Gerätes muss ständig überwacht werden.

Es vermeiden, das heiße Gerät zu bewegen.

2.2 Sicherheitsanweisungen bei Funktionsstörungen

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, bei Ausfall desselben, Funktionsstörungen etc. muss der Gaszufuhrhahn hinter dem Gerät zugedreht und die Stromversorgung abgeschaltet werden. Den technischen Kundendienst rufen.

2.3 Andere Verbote (gefährliche Vorgänge)



Die sich an den Gasventilen befindenden Siegel der Stellschrauben dürfen unter keinen Umständen verletzt werden.

2.4 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist aus recyclingfähigen Rohstoffen hergestellt und enthält keine Gefahren- oder Giftstoffe. Bei der Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Gerätes sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen voneinander getrennt und den spezifischen Sammelstellen übergeben werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.



Das Symbol der durchgestrichenen Mulltonne am Gerat weist darauf-hin, dass das Altgerat getrennt vom normalen Siedlungsabfall zu sammeln ist. Der Anwender ist somit verpflichtet, sein Altgerat bei den getrennten Sammelstellen fur Elektro- oder Elektronikaltgerate abzugeben oder es dem Handler beim Kauf eines neuen Gerats vom gleichen Typ zuruckzugeben. Die getrennte Sammlung zwecks anschlie?ender Zufuhrung des Altgerats zum Recycling fordert die Wiederverwertung der im Gerat enthaltenen Rohstoffe und tragt dazu bei, mogliche umwelt- und gesundheitsbelastende Folgen zu vermeiden. Durch die vorschriftswidrige Entsorgung macht sich der Anwender strafbar.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Verwendung des Gerätes

Das Gerät ist für den ausschließlichen Gebrauch im Gastronomie- und Konditoreibereich entworfen.

3.1.1 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung



Für Schäden, die auf schlechte Installation oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind, kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

3.2 Konstruktion

3.2.1 Konstruktionseigenschaften

Tragwerk aus galvanisiertem Stahl hergestellt.

Außenverkleidung und höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

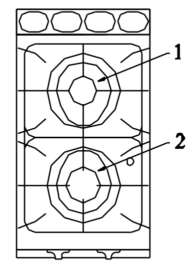
Mit zum Bediener hin geneigten Steuerungen geformte Frontblenden.

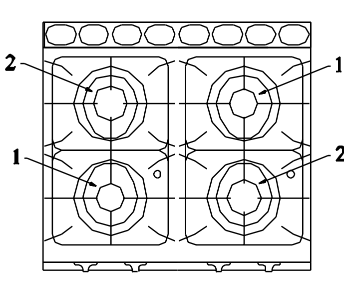
3.2.2 Kochfelder

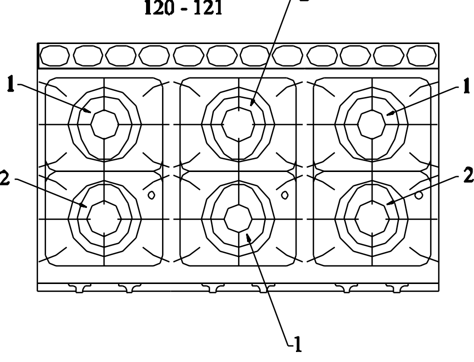
Die Kochfelder bestehen aus 3.5kW, 5.7kW.

Im Folgenden werden die Eigenschaften aufgeführt.

Kochfelder [Basismodelle]







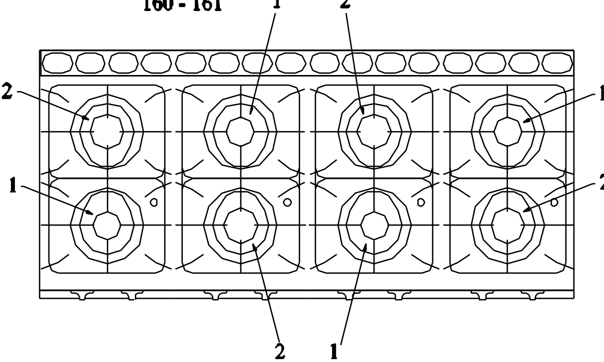


Abb. 1

1. Brenner mit 3,5 kW (offene Flammen)
2. Brenner mit 5,6 kW (offene Flammen)

.

- Einheit mit 2, 4, 6 oder 8 Gasbrennern mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Guss und kontrolliert von der Zündflamme;
- Brennertyp: kreisbrenner mit 3,5 kW (pos. 1 in *** 'Abb. 1' on page 6 ***), kreis-brenner mit 5.6 kW (pos. 2 in *** 'Abb. 1' on page 6 ***), doppiekreisbrenner mit 7 kW (pos. 3 in *** 'Abb. 1' on page 6 ***);
- Einstellung der Leistung von Maximum bis Minimum (Abb.3 im weiteren Verlauf);
- Hähne ausgestattet mit Sicherheitsthermoelementen, die die unmittelbare Unterbrechung des Gasflusses im Falle von Anomalien oder versehentlichem Ausgehen des Brenners gewährleisten;
- Säurefeste, schwarz emaillierte Roste;
- Tropfenfangschale aus Edelstahl.

3.2.3 Gasbacköfen

- statscger Ofen aus Inoxsthl mit Regletemperatur von 80° bis 320°.
- Rohrbrenner aus Stahl mit selbststabilisierender Flamme von 8.5 kW (Pos. 3 in Abb. 1);
- Piezozündung der Zündflamme;
- mit Thermoelement ausgerüstetes Sicherheitsventil, das bei Störungen oder zufäliger Erlöschen des Brenners die sofortige Unterbrechung der Gaszufuhr gewährleistet;
- Trägerstruktur der Roste mit Antikippvorrichtung mit zwei Beladepositionen;
- ausziehbare Böden aus geripptem Gusseisen von hoher Strahlleistung;
- leicht auswechselbare Türdichtung aus Silikongummi.

3.2.4 Elektrobacköfen

- Statischer Backofen GN 2/1 aus Edelstahl mit einstellbarer Temperatur von 60°C bis 300°C (140°-572°F) und nennleistung von 6 kW;
- zwei Rohrheizkörper (Ober- und Unterhitze), die über einen Wählschalter unabhängig voneinander eingestellt werden können und von einem einzigen Thermostat gesteuert werden;
- Sicherheitsthermostat gegen eventuelle Überhitzung;
- Drehknöpfe mit Dichtung gegen das Eindringen von Wasser;
- Trägerstruktur der Roste mit Antikippvorrichtung mit zwei Beladepositionen;
- leicht auswechselbare Türdichtung aus Silikongummi.

3.2.5 Wärmeschrank

- Beheizung erfolgt über einen auf dem Schrankboden positionierten Heizkörper;
- Wärmeschranktemperatur von 50°C bis 90°C (122-194°F) regelbar und nennleistung von 0.7 kW;
- ausziehbarer Zwischenboden aus gelochtem Stahl, kann auf zwei verschiedene Höhen eingestellt werden;
- Raumabmessungen GN 1/1.

4. Betriebsanweisungen

4.1 Vor der Anwendung des Gerätes

4.1.1 Vorbereitung für den Gebrauch

Vor dem ersten Garvorgang wird empfohlen, das Gerät und vor allem den Garraum sorgfältig zu reinigen. Sämtliche Verpackungsmaterialien und die selbst klebenden Folien sehr vorsichtig vom Gerät entfernen. Für die Reinigung der Teile aus Edelstahl muss man sich vergewissern, dass das verwendete Reinigungsmittel keine Schleifmittel enthält und für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist. Das Gerät mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

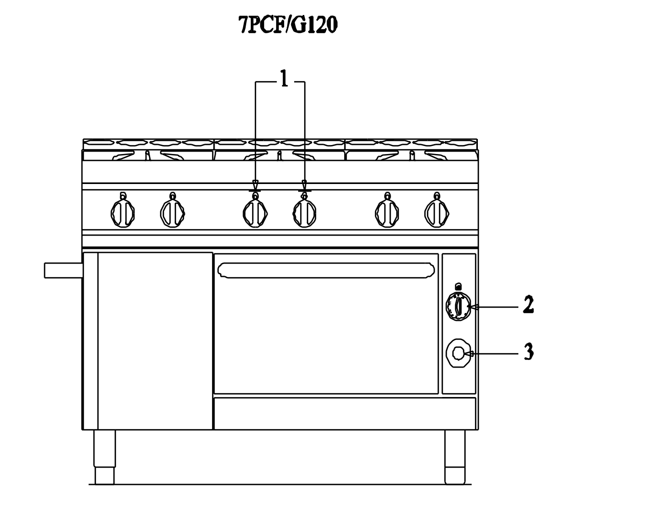


Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.

4.2 Gebrauch des Gerätes

4.2.1 Bedienelemente

Als Beispiel geben wir im Folgenden zwei der vollständigsten Geräte dieser Familie wieder. Für eine dem Gerät in Ihrem Besitz entsprechende genaue grafische Darstellung gegebenenfalls die *"Installations- und Anschlusszeichnungen"* am Ende des vorliegenden Handbuches konsultieren.



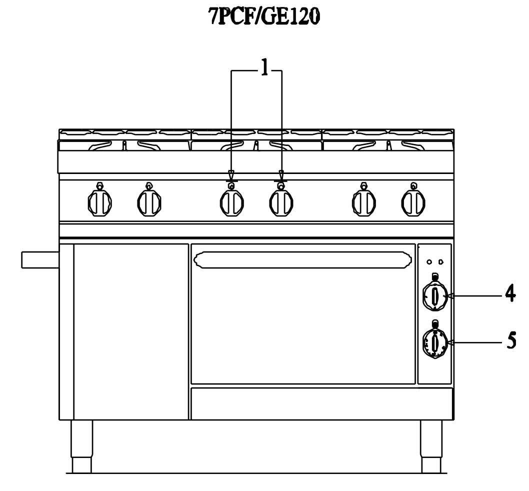


Abb. 2

1. Knauf offene Flammen
2. Knauf Gasofen
3. Piezozündung
4. Knauf Erwärmungsrichtung Elektroofen
5. Knauf Thermostat Elektroofen

.

Tipo A

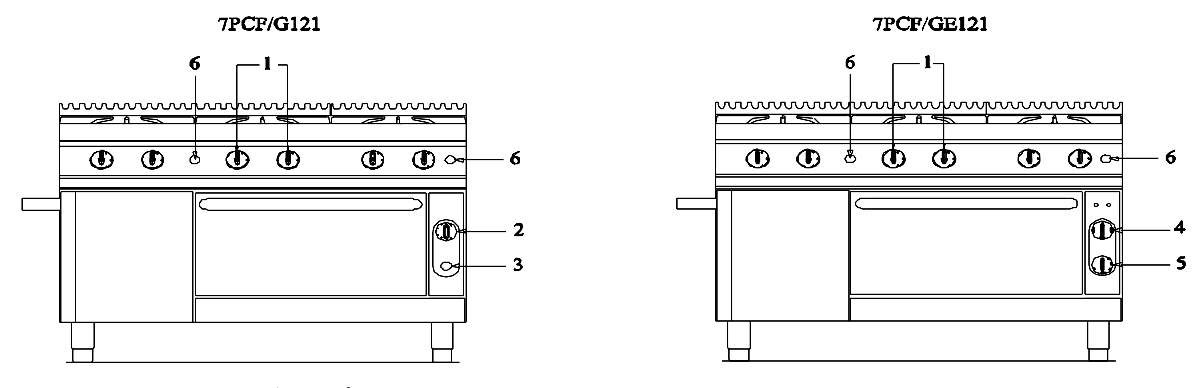


Abb. 2a

1. Knebel offen Flammen
2. Knebel Gasbackofen
3. Elektrische Piezozündung
4. Knebel Erwärmungssteuerung Elektroofen
5. Knebel Thermostaten Elektroofen
6. Position elektrische Zündung “Typ A”

Tipo B

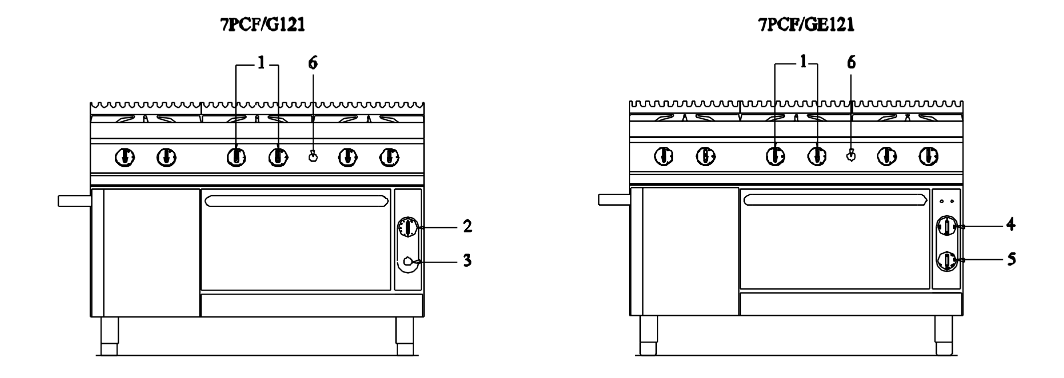


Abb. 2a

1. Knebel offen Flammen
2. Knebel Gasbackofen
3. Elektrische Piezozündung
4. Knebel Erwärmungssteuerung Elektroofen
5. Knebel Thermostaten Elektroofen
6. Position elektrische Zündung “Typ B”

4.2.2 Ein- und Ausschaltung der Brenner mit offener Flamme

- Zum Zünden der Zündflamme den Knauf drücken und nach links auf pos. 2 auf *** 'Abb. 3' on page 11 *** drehen;
- Den Knebel gedrückt halten und gleichzeitig der Zündflamme einer Flamme nähern (bei den Herden mit Elektrozündung die Elektrozündtaste drücken, die sich in der pos. bild *** 'Abb. 2' on page 10 *** und pos. 6 bild*** 'Abb. 2a' on page 10 ***befindet);
- nach dem Zünden der Zündflamme den Knauf noch ca. 15 Sekunden gedrückt halten, damit das Thermoelement sich erwärmen kann. Den Vorgang wiederholen, falls die Zündflamme nach dem Loslassen des Knaufs ausgeht;
- der Einstellbereich der Leistung des Brenners liegt zwischen pos. 3 und pos. 4 auf *** 'Abb. 3' on page 11 ***;
- zum Abschalten des Hauptbrenners den Knauf nach rechts auf pos. 2 drehen.
- zum Abschalten der Zündflamme den Knauf nach rechts auf auf pos. 1 drehen.

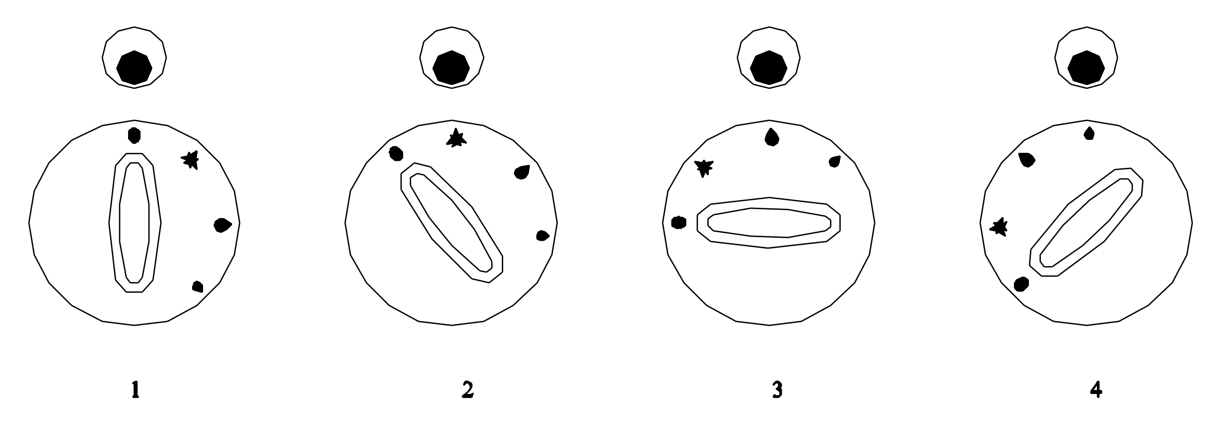


Abb. 3

1. Position „AUS“
2. Position „ZÜNDUNG ZÜNDFLAMME“
3. Position „MAXIMUM“
4. Position „MINIMUM“

4.2.3 Zündung des Gasofens

- Zum Zünden der Flamme des Ofens den Knauf drücken und nach links auf pos. 2 auf *** 'Abb. 4' on page 12 *** drehen;
- den Knauf gedrückt halten und gleichzeitig den Zündknopf drücken (siehe pos. 3 auf der vorausgehenden*** 'Abb. 2' on page 10 ***), der sich unter dem Knauf befindet;
- durch die Schauöffnung in der Bodenplatte der Garkammer kontrollieren, ob die Zündflamme gezündet worden ist;
- nach dem Zünden der Zündflamme den Knauf noch ca. 15 Sekunden gedrückt halten, damit das Thermoelement sich erwärmen kann. Den Vorgang wiederholen, falls die Zündflamme nach dem Loslassen des Knaufs ausgeht;
- der Einstellbereich der Temperatur des Ofens liegt zwischen pos. 3 und pos. 4 auf *** 'Abb. 4' on page 12 *** (80 ° - 335 °C und Zwischenwerte);
- zum Abschalten des Hauptbrenners den Knauf nach rechts auf pos. 2;
- zum Abschalten der Zündflamme den Knauf nach rechts auf pos. 1 drehen.

Das Vorhandensein unangenehmer Gerüche bei ersten Einschalten ist normal und beruht auf der Überhitzung der bei der verarbeitung der Metall verwendeten Öle sowie der Isoliermaterialien. Beim ersten Einschalten den Ofen auf eine Temperatur von 335 °C, ohne Lebensmittel in die Garkammer zu stellen, bis der Geruch verschwindet.

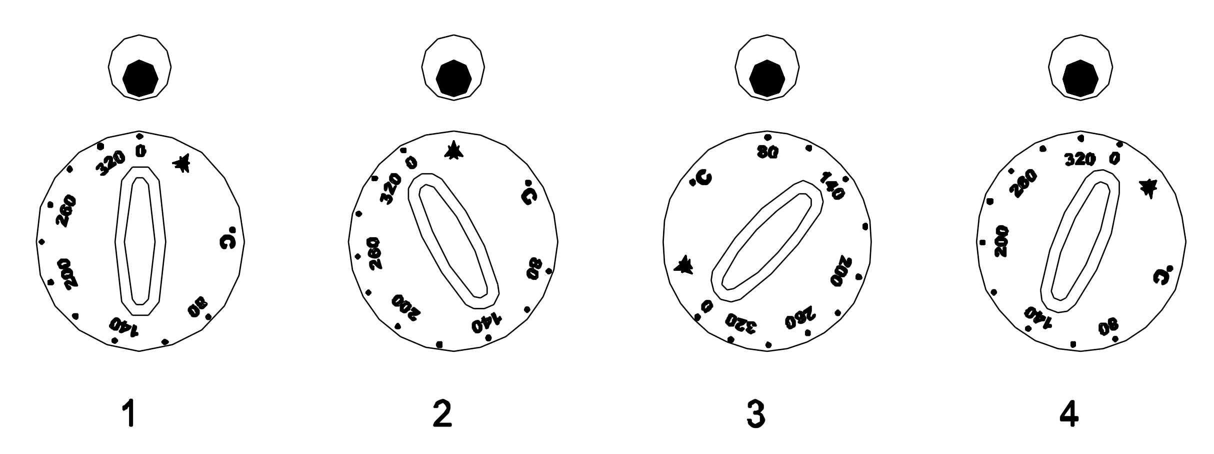


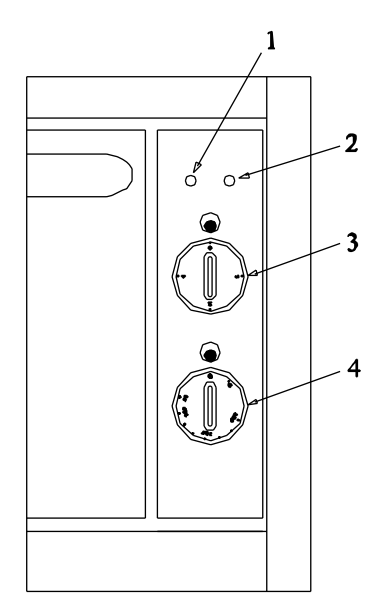
Abb. 4

1. Position „AUS“
2. Position „ZÜNDUNG ZÜNDFLAMME“
3. Position 80 °C (min. Temperatur)
4. Position 335 °C (max. Temperatur)

4.2.4 Einschalten des Elektroofens

Die Richtung der Erwärmung mit dem Kanuf wählen, wiedergegeben mit pos. 3 auf *** 'Abb. 5' on page 13 ***. Die Temperatur der Garkammer durch Drehen des Knaufs des Regelthermostats des Ofens nach rechts einstellen (pos. 4 auf *** 'Abb. 5' on page 13 ***), die Widerstände schalten sich ein und die Leitungskontrollleuchte (pos. 2 auf *** 'Abb. 5' on page 13 ***) und die Betriebsleuchte des Ofens (pos. 1 auf *** 'Abb. 5' on page 13 ***) leuchten auf. Die Betriebsleuchte geht beim Erreichen der eingestellten Temperatur aus. Die Temperatur des Ofen kann zwischen 50 C° und 300 °C mit Zwischenwerten eingestellt werden.

Das Vorhandensein unangenehmer Gerüche bei ersten Einschalten ist normal und beruht auf der Überhitzung der bei der verarbeitung der Metall verwendeten Öle sowie der Isoliermaterialien. Beim ersten Einschalten den Ofen auf eine Temperatur von 300 °C, ohne Lebensmittel in die Garkammer zu stellen, bis der Geruch verschwindet.



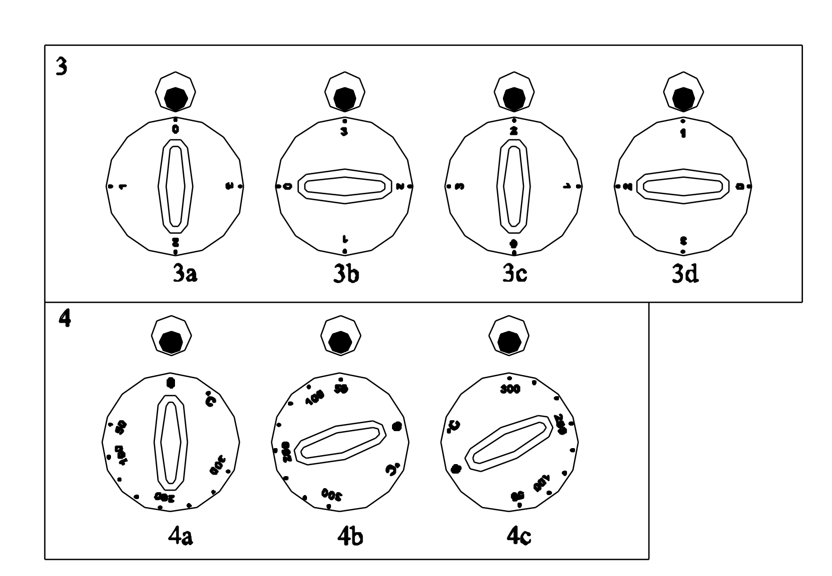


Abb. 5

1. Betriebsleuchte Elektroofen
2. Leitungskontrollleuchte
3. Knauf für die Einstellung der Heizrichtung
4. Knauf Thermostat Elektroofen

3a. Position Heizung „AUS“
3b. Heizrichtung beide Widerstände (oben und unten)
3c. Heizrichtung unterer Widerstand
3d. Heizrichtung oberer Widerstand
4a. Position „AUS“
4b. Position 50°C (min. Temperatur)
4c. Position 300 °C (max. Temperatur)

4.2.5 Einschalten des Vorwärmschranks

Die gewünschte Temperatur mit dem Knauf des Vorwärmschranks(pos. 1 auf *** 'Abb. 6' on page 14 ***) wählen. Der Widerstand tritt in Betrieb und die Betriebsleuchte (pos. 2 auf *** 'Abb. 6' on page 14 ***) leuchtet auf. Diese Leuchte geht beim Erreichen der eingestellten Temperatur aus. Die Temperatur des Vorwärmschranks kann zwischen 30 C° und 90°C mit Zwischenwerten eingestellt werden.

Das Vorhandensein unangenehmer Gerüche bei ersten Einschalten ist normal und beruht auf der Überhitzung der bei der verarbeitung der Metall verwendeten Öle sowie der Isoliermaterialien. Beim ersten Einschalten den Ofen auf eine Temperatur von 90°C, ohne Lebensmittel in die Garkammer zu stellen, bis der Geruch verschwindet.

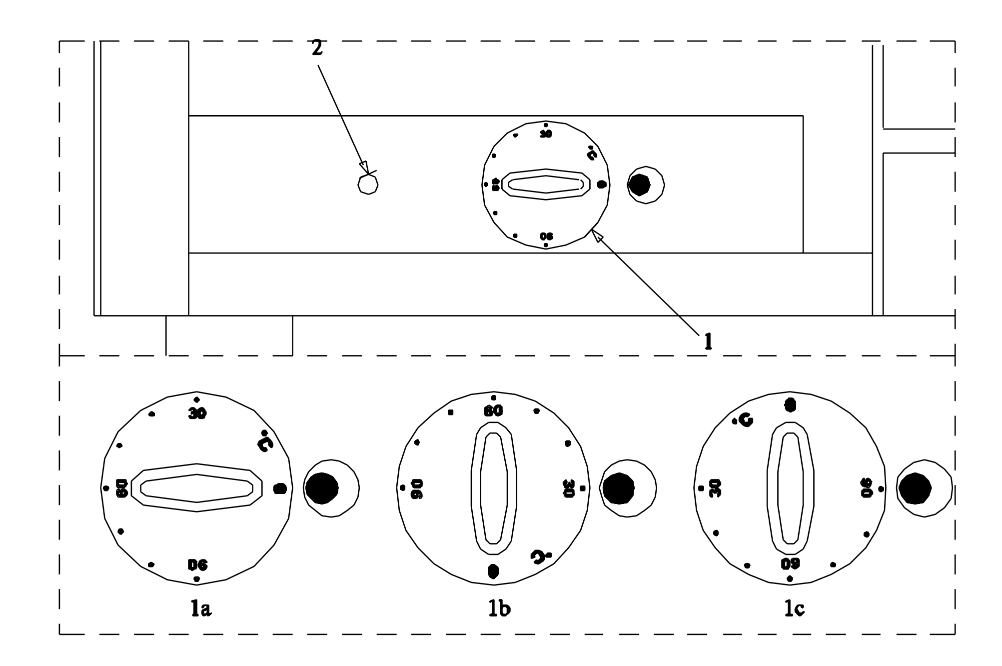


Abb. 6

1. Knauf Vorwärmschrank
2. Betriebsleuchte Vorwärmschrank

1a. Position „AUS“
1b. Position 30°C (min. Temperatur)
1c. Position 90°C (max. Temperatur)

4.2.6 Sicherheitsthermostat [Modelle mit elektrischem Ofen]

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostaten ausgestattet. Falls die Temperatur im Garraum den Grenzwert überschreitet, schalten alle Backofenfunktionen ab und es bleibt nur die Netzleuchte (pos. 1 in *** 'Abb. 5' on page 13 *** vorherige Position). Dies ist eine Sicherheits-Massnahme, die beim Defekt eines Teiles oder bei unsachgemässem Gebrauch einschreitet. Falls das Sicherheitsthermostat eintritt, die Stromversorgung des Gerätes abschalten und den Kundendienst anrufen. Um den Thermostaten wiedereinzusetzen den Winkel (*** 'Abb. 6a' on page 15 ***) abmontieren und den Knopf für die Wiedereinzetzung des Thermostaten drücken..

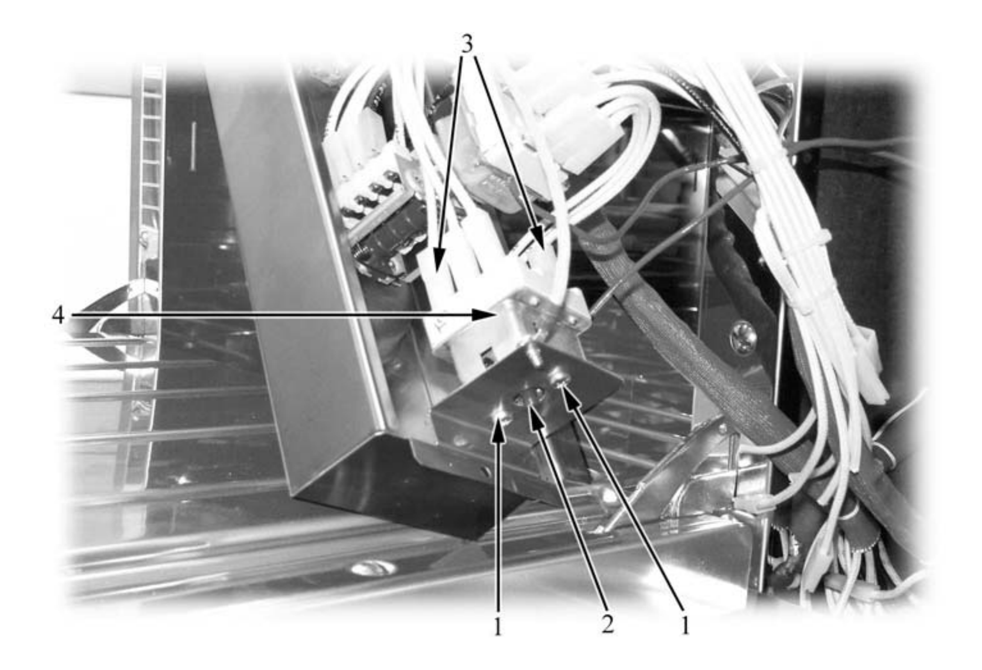


Abb. 6a

1. Befestigungsschrauben des Sicherheitsthermostaten
2. Knopf für die Wiedereinsetzung des Sicherheitsthermostaten
3. Elektroanchlüsse des Sicherheitsthermostaten
4. Sicherheitsthermostat

4.2.7 Vorheizen

Durch das Vorheizen der Garräume wird optimales Garen ermöglicht. Sich, um dies auszuführen, davon überzeugen, dass die Tür geschlossen ist, und die Temperatur im Garraum auf einen höheren Wert, der wenn möglich zirka 25-50°C (77°-122°F) höher als die Betriebstemperatur ist, einstellen. Unter der Berücksichtigung der Temperatursenkung im Garraum bei Öffnen der Tür ist es, bevor die Speisen eingeführt und die Gartemperatur eingestellt wird, angebracht zu warten, bis sich die eingestellte Temperatur stabilisiert (die Beheizungsleuchte erlischt). Für Nahrungsmittel, die zum Garen hohe Temperaturen vorsehen, sind während dem Vorheizen auch die Bleche bzw. die Roste in den Garraum einzuschieben.

4.3 Nach dem Gebrauch

4.3.1 Reinigung

Das Gerät vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten abschalten und die Gaszufuhr hinter demselben und die Stromversorgung durch Betätigen des außen installierten Sicherheitsschalters unterbrechen.

Allgemeines

Hauptursachen für die Beschädigung oder Korrosion von Edelstahl:

- Verwendung von scheuernden oder saurem Reinigungsmitteln, vor allem auf Chlorbasis, wie Chlorwasserstoffsäure oder Natriumhypochlorit (Chlorlauge). Weshalb, man sich vor dem Kauf eines Reinigungsmittels überzeugen sollte, dass dieses keine Edelstahlkorrosion verursacht (siehe auch Paragraf *"Normale Reinigung"* unten);
- Vernässung durch Eisenablagerungen (wie die durch das Auflösen von Rost in Wasser verursachten Ablagerungen, der besonders nach einem längeren Stillstand durch die Rohre dringt) daher muss diese Vernässung vermieden werden; die Benutzung von Metalltopfreiniger vermeiden, um schwer zu beseitigende Nahrungsrückstände zu entfernen. Lieber Topfreiniger bzw. Spachtel aus Edelstahl oder aus weicheren Materialien, die nicht eisenhaltig sein dürfen, benutzen;
- Vernässung durch Stoffe mit säurehaltigen Bestandteilen, wie Essig, Zitronensaft, Saucen, Salz etc. Aus diesem Grund sind längere Berührungen dieser Substanzen mit den Edelstahlteilen des Gerätes zu vermeiden. Besonders schädlich für die Geräteoberflächen sind Verdampfungen von Salzlösungen auf denselben.

Normale Reinigung

Eine sorgfältig ausgeführte, tägliche Reinigung erhält den einwandfreien Zustand des Gerätes und erhöht seine Lebensdauer. Das Gerät mit Wasser und Seife oder Reinigungsmitteln und einem feuchten Tuch reinigen und scheuernde oder saure Reinigungsmittel, wie oben angeführt, vermeiden. Derartige Reinigungsmittel dürfen auch nicht für die Reinigung der in Gerätenähe gelegenen Fußböden benutzt werden, da sich auch die Dämpfe ablagern und die Stahloberflächen beschädigen können. Wenn das Gerät sehr schmutzig sein sollte, einen synthetischen Schwamm vom Typ Scotch Brite™ benutzen. Mit sauberem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Die Benutzung von Stahl-Topfreiniger, die Rostflecken hinterlassen können, vermeiden. Es aus demselben Grund vermeiden, das Gerät mit eisenhaltigen Gegenständen zu berühren.

Um Probleme, die auf schädliche Einsickerungen zurückzuführen sind, zu vermeiden, niemals direkte Wasserstrahlen benutzen.

Flecken und Abrieb auf dem Stahl

Kratzer und braune Flecken können mit Edelstahl-Topfreinigern oder synthetischen Schwämmen, die immer in Satinierrichtung zu benutzen sind, geglättet oder beseitigt werden.

Rost

Falls Rostflecken beseitigt werden müssen, ist es erforderlich, sich bezüglich eines geeigneten Waschmittels, an Hersteller industrieller Reinigungsmittel zu wenden. Zu diesem Zweck können auch Industrieprodukte für die Reinigung von kalkhaltigen Ablagerungen benutzt werden. Nach der Beseitigung der Flecken und dem Abspülen mit sauberem Wasser könnte ein alkalisches Reinigungsmittel erforderlich sein, um die auf der Oberfläche verbliebenen Säureverbindungen zu neutralisieren.

4.3.2 Nichtbenutzungszeitraum

Falls das Gerät über einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt wird, muss es, nachdem es gereinigt und getrocknet wurde, mit einer Schicht eines geeigneten Produktes (z. B. Vaselin-Ölspray oder ähnlichen Produkten) geschützt werden. Die Gas- und Stromversorgung hinter dem Gerät unterbrechen.

Um die Entstehung von Korrosion zu vermeiden, muss man sich vergewissern, dass alle an den Außen- sowie Innenwänden verbliebenen Salzrückstände sorgfältig entfernt wurden.

4.3.3 Regelmäßige Wartung

Die mit dem technischen Kundendienst und der Wartung zusammenhängenden Handlungen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Folgende Wartungsvorgänge müssen mindestens einmal im Jahr ausgeführt werden:

- Überprüfung der Regel- und Sicherheitsvorrichtungen auf ihre Funktion;
- Überprüfung der Verbrennung in den Brenner, d.h.:
  1. Zündung;
  2. Verbrennungssicherheit;
  3. Funktionsprüfung im Min/Max.-Einstellbereich.

Es wird die Unterzeichnung eines technischen Kundendienstvertrages empfohlen, der mindestens eine Überprüfung pro Jahr vorsieht.

5. Installation

5.1 Allgemeines

Der Hersteller kommt nicht für Personen- oder Sachschäden auf, die auf Installationsfehler oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind und haftet nicht für Schäden, die durch eine schlechte Installation verursacht wurden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

Die Installation, die Wartung, der Anschluss an die Gaszufuhr, an das Stromnetz und die Inbetriebnahme des Gerätes sind von einem autorisierten Fachinstallateur vorzunehmen, der die gültigen Sicherheitsvorschriften des Ortes, an dem das Gerät installiert wird, befolgen muss.

5.1.1 Vorschriftsgemäße Installationsbedingungen

Zur Information wird darauf hingewiesen, dass die Geräte, welche in öffentlichen Lokalen installiert werden, folgende Erfordernisse erfüllen muss. Die Geräteaufstellung und wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften und Normen erfolgen, und zwar:

- Sicherheitsvorschriften gegen Brandgefahr und Panik in öffentlichen Lokalen;
- die allgemein gültigen Vorschriften für alle Geräte:
- mit Brenngasen und verflüssigtem Kohlenwasserstoff funktionierende Anlagen.

Zudem müssen folgende, vom benutzten Gas spezifisch abhängige Vorschriften befolgt werden:

- Heizung, Lüftung, Kühlung, Klimaanlage und Dampf- und Warmwassererzeugung für sanitäre Zwecke;
- Installation von Kochgeräten für das Gastgewerbe;
- besondere Vorschriften für jede Art von öffentlichen Lokalen (Krankenhäuser, Kaufhäuser, usw.).

5.2 Abgasführung

Das Gerät soll in einem gut belüfteten Raum installiert werden (wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube) gemäß den gültigen Vorschriften. Auf diese Art wird der vollständige Abzug der während des Verbrennungsprozesses erzeugten Abgase gewährleistet. Die für die Verbrennung erforderliche Luft ist in der *"Tabelle der technischen Daten"* am Ende dieses Handbuchs, am Eintrag "Luftbedarf für die Verbrennung" angegeben.



Gemäß der geltenden Installationsvorschriften, sind die Geräte aus dieser Familie als Typ A eingestuft worden.

5.3 Mögliche Störungen/Interferenzen aus der Umgebung



Wenn die Seitenwand bei der Installation des Gerätes an brennbare Wände (Holz oder ähnliches) oder an wärmeempfindliche Wände (Gipskarton oder ähnliches) gelehnt wird, müssen zweckmäßige Schutzvorrichtungen verwendet werden damit diese Wände nicht beschädigt werden. Daher eine Verkleidung anbringen, welche die Wände vor Wärmeabstrahlung isoliert oder einen Abstand von mindestens 100 mm von der Seiten- und Rückwand des Gerätes einhalten.

Falls das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer elektrischer Geräte installiert wird, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht gegenseitig stören. Auch die Stromversorgungen müssen voneinander unabhängig sein.

5.4 Installationsvorbereitung

Nachprüfen, ob das Gerät für die am Ort vorhandene Gasfamilie eingestellt ist. Falls das verfügbare Gas anders ist, muss das Gerät für die Nutzung der neuen Gasart eingestellt werden. Für die Anweisungen, siehe den Abschnitt *"Einstellanleitung"* später.



Überprüfen, dass das Gerät für die am Verwendungsort verfügbare Netzspannung eingestellt ist. Falls die verfügbare Spannung verschieden ist, darf das Gerät nicht installiert werden.

5.5 Lagerung

Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 0°C (32°F) im Lager gelagert wurde muss es, bevor es eingeschaltet wird, auf eine Temperatur von mindestens +10°C (50°F) gebracht werden.

5.6 Transport des Gerätes

Damit das Gerät vor äußeren Schäden sicher ist, lässt es sich am besten in seiner Verpakkung transportieren. Falls es erforderlich ist, das Gerät auszupacken, lässt es sich eventuell mit Hilfe von Abstandhaltern aus Holz heben.

5.7 Auspacken des Gerätes

Vor der Installation sind alle Verpackungsmaterialien vom Gerät abzunehmen. Einige Teile sind in selbst klebenden, sorgfältig zu entfernenden Folien verpackt. Der Klebstoff, der am Gerät kleben bleiben könnte, muss mittels nicht entzündlicher Lösungen entfernt werden. Die Verwendung von scheuernden Stoffen ist verboten.

Ueberprüfen, dass der Sicherheitsthermostat nicht eingetreten ist, dies wegen der tiefen Temperatur verursacht. Im umgekehrtem Fall den Thermostaten einsetzen (siehe Paragraph “Sicherheitsthermostat”).

5.8 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Die Entsorgung der Verpackungsmaterialien muss in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften des Ortes, an dem das Gerät installiert wird, erfolgen. Die verschiedenen Materialien müssen nach Sorten getrennt und den spezifischen Sammelstellen zugeführt werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

5.9 Platzierung des Gerätes

Das Gerät mit Hilfe einer Waage nivellieren. Die Einstellung der Höhe von 840 mm bis 880 mm kann mit den verstellbaren Füßen vorgenommen werden (900 mm ändern der Füßen).

5.10 Elektrische Anschlüsse (Versionen mit Elektro-Backofen und/oder Wärmeschrank)

5.10.1 Allgemeines



Das Gerät darf nur mit einem korrekt angeschlossenen Erdanschluss funktionieren.

Das Gerät ist bereits für den Schalttafelanschluss vorbereitet. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss folgendes überprüft werden:

- die Spannung des Stromverteilungsnetzes muss die auf dem Typenschild angegebenen Werte aufweisen;
- die Erdungsanlage muss wirksam sein;
- das Stromkabel muss aus Gummi gefertigt und qualitätsmäßig mindestens so hochwertig sein wie der Typ H07RN-F und darüber hinaus über Leiter verfügen, die einen der Höchstlast entsprechenden Querschnitt aufweisen (siehe *"Tabelle der technischen Daten"* am Ende dieses Handbuchs);
- zum Installationszeitpunkt muss hinter dem Gerät einen wirksamen, allpoligen Unterbrecher mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm montiert werden. Zu diesem Zweck können automatische thermisch-magnetische Schutzschalter verwendet werden. Der allpolige Unterbrecher muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Man empfiehlt das Einsetzen eines Schutzschalters mit thermisch-magnetisch Auslösung und Sicherungsschutz;
- das Netzkabel des Gerätes darf keinen direkten Wärmequellen ausgesetzt werden.

5.10.2 Anschluss des Stromkabels vom Typ Y an die Klemmleiste des Gerätes [Modelle mit Elektroofen und Modelle mit Elektrozündung beim Elektroofen]



Das Gerät wird mit Netzkabel geliefert. Das Kabel darf ausschließlich vom Hersteller, von seinem Kundendienst oder von Personal mit vergleichbarer Qualifikation ausgewechselt werden.

Um sich Zugang zur Klemmleiste zu verschaffen, wie folgt vorgehen:

Die Befestigungsschrauben des Winkels abschrauben (pos. 1 beim Bild *** 'Abb. 7' on page 22 ***) e und den Winkel entfernen (pos. 2 beim Bild *** 'Abb. 7' on page 22 ***)

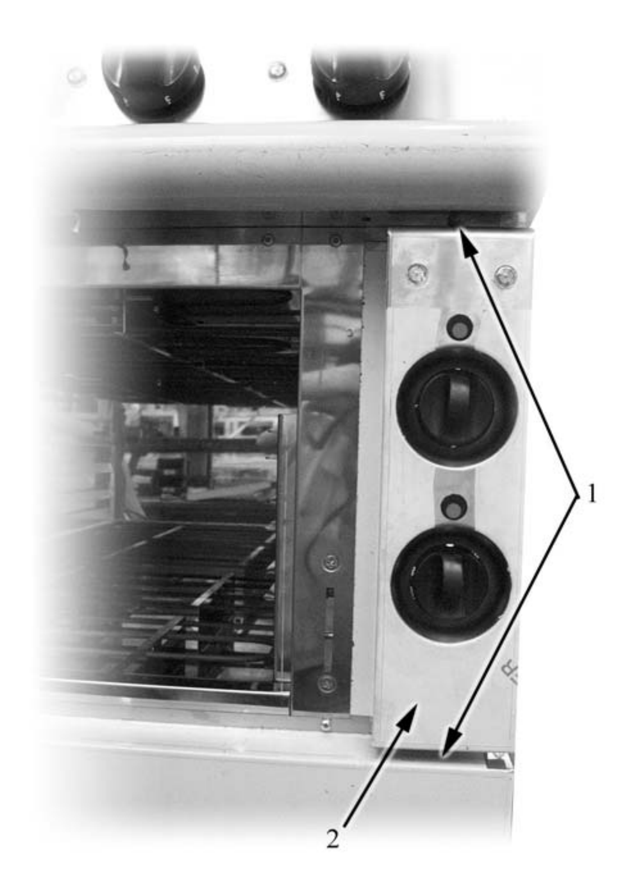


Abb. 7

1. Befestigungsschrauben des Umschalters
2. Umschalter

Die Klemmleiste befindet sich in dem darunter befindlichen Raum in der auf Abb. 8 (Pos. 1) dargestellten Position.

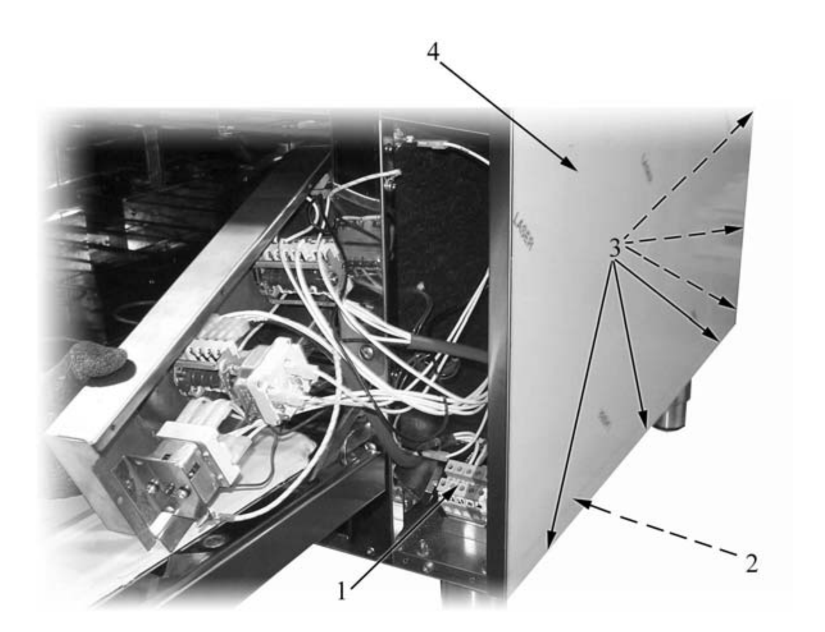


Abb. 8

1. Klemmleiste
2. Kabeldurchlass

5.10.3 Elektrischer Anschluss des Gerätes [Modelle mit elektrischer Zündung bei Unter- und Oberbauten]

Um an die Klemmkastenzuführung zu gelangen, wie folgt vorgehen:

Die Rückwände des Schrankes und des Oberbauelementes entfernen, indem man die (pos. 1 beim bild *** 'Abb. 8a' on page 24 ***) .
Befestigungsgsschrauben abschraubt (pos. 2 beim Bild *** 'Abb. 8a' on page 24 ***) .

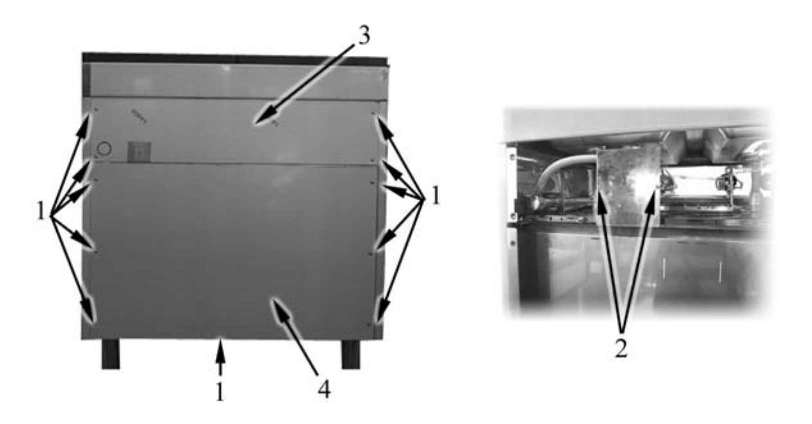


Abb. 8a

1. Befestigungsschrauben Rückwände des Schrankes und des Oberbauelementes
2. Befestigungsschrauben Deckel des Klemmkastens
3. Rückwand Oberbauelement
4. Rückwand Schrankes

Den Kabel am Klemmkasten verbinden (pos. 5 beim bild *** 'Abb. 8b' on page 25 ***) indem man diesen quer beim Kabeldurchlass (pos. 6 beim bild *** 'Abb. 8b' on page 25 ***) und dem unteren Schlitz (pos. 7 beim bild *** 'Abb. 8b' on page 25 ***)

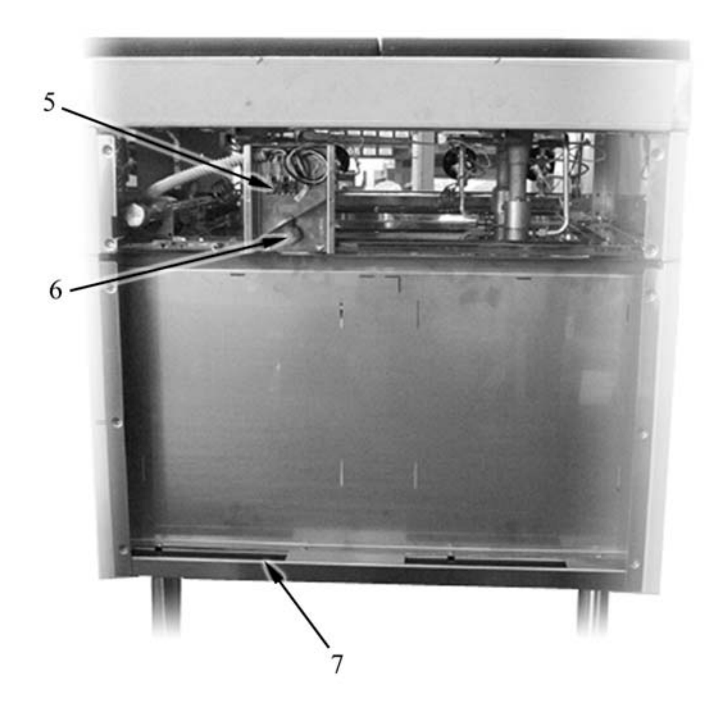


Abb. 8b
5. Klemmkasten
6. Kabeldurchlass
7. Schlitz



Das Netzkabel muss mit der am Gerät montierten Kabeldurchführung (pos. 6 auf *** 'Abb. 8b' on page 25 ***) blockiert werden, um eine Rissgefahr zu vermeiden.

Das Erdungskabel muss eine Länge aufweisen, so dass es eventuelle mechanische Spannungen erst nach den aktiven Leitern erleidet.

5.10.4 Elektrischer Anschluss des Vorwärmschranks [Modelle mit Vorwärmschrank]

- Die Tür öffnen und die Befestigungsschrauben des Vorwärmschrankkits lösen (siehe die folgende *** 'Abb. 47' on page 70 ***);
- nach dem Herausziehen des Kits wird eine Öffnung für den elektrischen Anschluss sichtbar.

5.10.5 Elektrischer Anschluss des Gerätes [Modelle mit elektrischer Zündung beim Gas backofen]

Um zu der Klemmkasten-Speisung zu gelangen, wie folgt vorgehen: die Befestigungs-schrauben des Winkeleisens abschrauben (pos. 1 beim bild *** 'Abb. 8c' on page 27 ***) und das Winkeleisen entfernen (pos. 2 beim bild *** 'Abb. 8c' on page 27 ***).

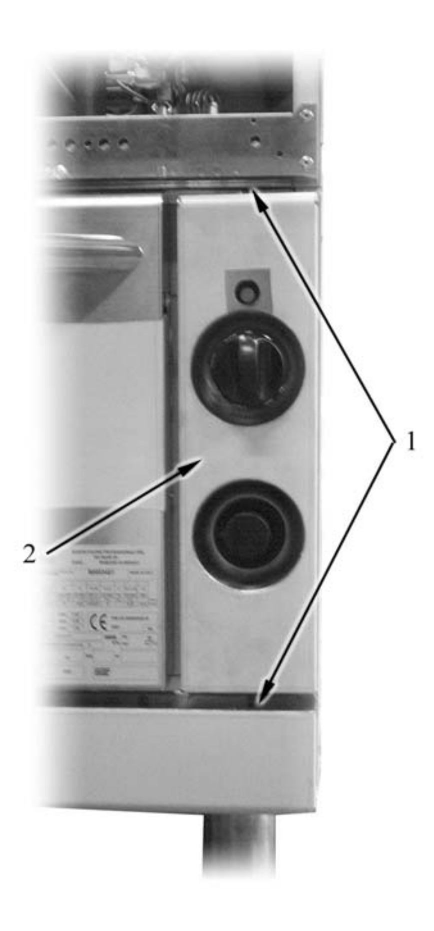


Abb. 8c

1. Befestigungsschrauben des Winkeleisens
2. Winkeleisen

Der Klemmkasten befindet sich beim unteren Raum, bei der abgebildeten Position Bild *** 'Abb. 8d' on page 28 *** (pos. 2).

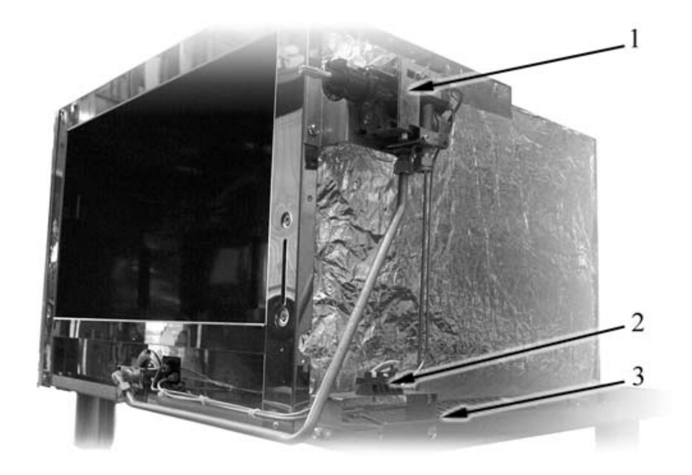


Abb. 8d

1. Ventil
2. Klemmkasten
3. Kabeldurchlass



Das Speisungskabel muss mit dem Kabeldurchlass, dass auf dem Gerät montiert ist, blokkiert werden (pos. 3 beim bild *** 'Abb. 8d' on page 28 ***) um Reissungsgefahr zu vermeiden.

Die Kabelspeisung muss eine derartige Länge haben um eventuelle mechanische Verdrehungen nach den aktiven Leitungen zu ertragen.

5.11 Gasanschluss

Dieses Gerät wurde konzipiert, um mit Erd- und Flüssiggas zu funktionieren. Die Zugehörigkeitskategorie der Nation in der er installiert wird, in der folgenden Tabelle überprüfen.

Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte

LAND	GERÄTE-KATEGORIE	GAS	NENN-DRUCK (mbar)	MINDEST-DRUCK (mbar)	HÖCHST-DRUCK (mbar)
Belgien Frankreich	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	17	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Spanien Grossbritannien Irland Griechenland	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italien italienische Schweiz Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Österreich deutsche Schweiz	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Deutschland	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25			
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Tschechische Republik Slowakei Lettonia Lituania Estland Slowenien Norwegen	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Dänemark	III1a2H3B/P	G110	8	6	15
		G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Schweden	III1ab2H3B/P	G110	8	6	15
		G120			
		G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Luxemburg	I2E	G20	20	17	25
Holland	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30	30	25	35
		G31			
Ungarn	II2HS3B/P	G20	25	20	33
		G25.1			
		G30	30	25	35
		G31			

Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte

LAND	GERÄTE-KATEGORIE	GAS	NENN-DRUCK (mbar)	MINDEST-DRUCK (mbar)	HÖCHST-DRUCK (mbar)
Islanda Malta Zypern	I3B/P	G30	30	25	35
		G31			
Islanda	I2H	G20	20	17	25
Zypern	I3+	G30	28	25	35
		G31	37	25	45

Der Geräteanschluss an die Gasversorgung muss aus metallischem Material festen oder biegsamen Typs mit Leitungen, die einen proportionalen Querschnitt haben, sein (siehe *"Tabelle der technischen Daten"*). Bei der Verbindung der Fittings kein Werg oder Teflon benutzen, deren Rückstände das Ventil erreichen und seinen Betrieb beeinträchtigen können. Eine für die Gastechnik geeignete Dichtung dazwischenschieben. Nicht vergessen hinter dem Gerät einen Absperrhahn, der die Gaszufuhr unterbricht und der wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, zugedreht werden muss, zu installieren. Die Betriebsdrücke befinden sich auf dem Typenschild und sind in der vorhergehenden *"Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte"* angegeben.



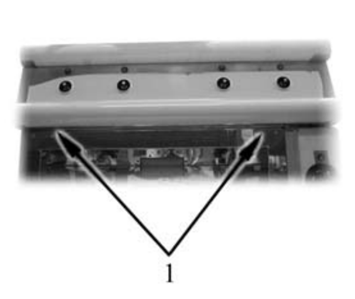
Nachdem der Gasanschluss ausgeführt wurde, sollte überprüft werden, ob an den Verbindungsstücken und Anschlusselementen kein Gas austritt; Wasser und Seife oder spezielle Produkte (Lecksprays) benutzen, um etwaige Leckagen ausfindig zu machen.

5.12 Überprüfung des Anschlussdruckes des Gases nach der Installation

Der Anschlussdruck kann mit einem Flüssigkeitsmanometer (z.B. einem U-Rohr-Manometer, minimale Skaleneinteilung 0,1 mbar) oder einem digitalen Manometer gemessen werden. Wie folgt vorgehen:

- Knebel entfernen;
- Befestigungsschrauben der Bedienungsblende abschrauben (pos. 1 beim bild *** 'Abb. 9' on page 32 ***);
- Bedienungsblende entfernen;

- Die Schraube (pos. 3 auf *** 'Abb. 9' on page 32 ***) des Druckanschlusses (pos. 2) lösen;



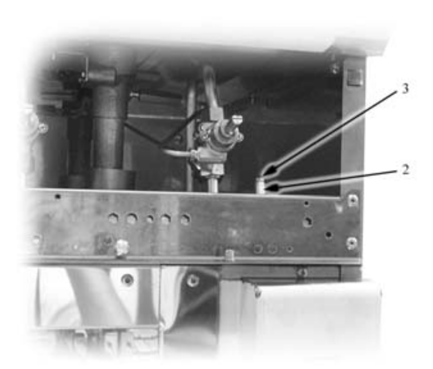


Abb. 9

1. Befestigungsschrauben der Bedienungsblende
2. Druckanschluss
3. Verschlussschraube des Druckanschlusses

- das Manometer anbringen;
- das Gerät gemäß Gebrauchsanweisung in Betrieb setzen;
- den Anschlussdruck prüfen;



- Falls der Druck innerhalb der Werte liegt, die in "Table 1: Gaskategorie und –druck“ angegeben werden, kann das Gerät in Betrieb genommen werden, andernfalls das Gaswerk verständigen;
- das Manometer entfernen;
- die Dichtschraube (Pos. 3) wieder anschrauben;
- Dichtheit prüfen (siehe vorhergehendes Kapitel 5.11 "Gasanschluss");

5.13 Technische Gasspezifikationen



Das Gerät muss bei der Nennwärmeleistung und mit den in der unten aufgeführten *"Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner"* angegebenen Düsen in Betrieb gesetzt werden. Alle erforderliche Düsen werden, zusammen mit dem Gerät, in einer Tüte geliefert. Die Düsen der Hauptbrenner sind in Hundertstel Millimeter markiert, während diejenigen der Zündflammen mit der Bezugnummer gekennzeichnet sind.

Table 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen

		C	D	Ofen
Nennleistung (kW)		3,5	5,7	6,5
Min. Leistung (kW)		1.05	2.1	
Erdgasverbrauch (m³/h)	G20	0,37	0,60	0.69
	G25	0,43	0,70	0,80
	G25,1			
Flüssiggasverbrauch (kg/Std.)		0,27	0,45	0,51
Stadtgasverbrauch (m³/Std.)	G110			
	G120			
G20 20 mbar				
Nenndruck (mbar)		20		
Reduzierter Druck (mbar) Minimum				
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27	27	27
	Max.	145	180	190
	Min.	80	120	
Abstand der Primärluft (mm)		20	20	23.5
G25 20 mbar				
Nenndruck (mbar)		20		
Reduzierter Druck (mbar) Minimum				
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27	27	27
	Max.	155	200	210
	Min.	90	130	
Abstand der Primärluft (mm)		20	20	23.5
G25 25 mbar				
Nenndruck (mbar)		25		
Reduzierter Druck (mbar) Minimum				
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27	27	27
	Max.	145	180	190
	Min.	80	120	
Abstand der Primärluft (mm)		20	20	23.5
G30/31 28/37 mbar				
G30/31 30 mbar				
G30/31 30/37 mbar				
Nenndruck (mbar)			28 / 30 / 37	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum				
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	19	19	19
	Max.	95	120	125
	Min.	50	75	
Abstand der Primärluft (mm)		24	24	25.5
G30/31 50 mbar				
Nenndruck (mbar)				
Reduzierter Druck (mbar) Minimum				

Table 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen

		C	D	Ofen
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme			
	Max.	50		
	Min.			
Abstand der Primärluft (mm)		19	19	19
G20 25 mbar				
Nenndruck (mbar)		45	65	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		24	24	25.5
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme			
	Max.	25		
	Min.			
Abstand der Primärluft (mm)				
G25,1 25 mbar				
Nenndruck (mbar)				
Reduzierter Druck (mbar) Minimum				
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme			
	Max.			
	Min.			
Abstand der Primärluft (mm)				
G110 8 mbar				
Nenndruck (mbar)				
Nennleistung (kW)				
Druck an den Düsen bei Nenndurchflusswert (mbar)				
Reduzierter Druck (mbar) Minimum				
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme			
	Max.			
	Min.			
Abstand der Primärluft (mm)				
G120 8 mbar				
Nenndruck (mbar)				
Nennleistung (kW)				
Druck an den Düsen bei Nenndurchflusswert (mbar)				
Reduzierter Druck (mbar) Minimum				
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme			
	Max.			
	Min.			
Abstand der Primärluft (mm)				

5.14 Funktionsprüfung

1. Das Gerät unter Beachtung der an Kapitel *"Gebrauch des Gerätes"* angegebenen Anweisungen in Betrieb nehmen;
2. überprüfen, dass keine Gasleckagen vorhanden sind;
3. die Flammenstabilität im Einstellbereich bestätigen, indem von max.- zu min.Stellung übergegangen wird.

5.15 Schulung des Personals



Unter Bezugnahme auf die Betriebsanleitung das zuständige Personal über den Gebrauch des Gerätes und den Betrieb desselben unterrichten und die Betriebsanleitung selbst aushändigen.

5.16 Typenschild

Das Typenschild mit den Spezifikationen des entsprechenden Modells ist an der auf den Installations- und Anschlusszeichnungen angegebenen Position angebracht und beinhaltet die unten verzeichneten Angaben:

Hersteller:	
Modell:	(siehe Einbanddeckel)
Seriennummer:	
Baujahr:	
Kategorie:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Wärmeleistung:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Erdgasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Flüssiggasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussdruck:	
Erdgas G20	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Flüssiggas (Butan/Propan) G30/G31	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Stadtgas G110/G120	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiteroben)
Gasanschlussstück:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussspannung:	(siehe das an der Verpackung und am Gerät angebrachte Etikett)
Gerät eingestellt für:	

6. Einstellanleitung

Um (zum Beispiel) von Erdgas auf Flüssiggas überzugehen, ist es erforderlich die Düsen der Hauptbrenner und der Zündflammen auszutauschen. Die vorgesehenen Düsen sind in der *"Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner"* angegeben.

6.1 Auswechseln der Düsen der Brenner mit offenen Flammen

Knebel entfernen

- Befestigungsschrauben der Bedienungsblende abschrauben (pos. 1 beim bild *** 'Abb. 9' on page 32 ***);
- Bedienungsblende entfernen;
- Die Befestigungsschraube (pos. 5 auf *** 'Abb. 10' on page 37 ***) des Luftreglers (pos. 2 auf *** 'Abb. 10' on page 37 ***) lösen;
- Die Düse (pos. 7) mit einem Schlüssel zu 13 lösen die geeignete Düse einsetzen (siehe dazu die Angaben in „Table 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen".

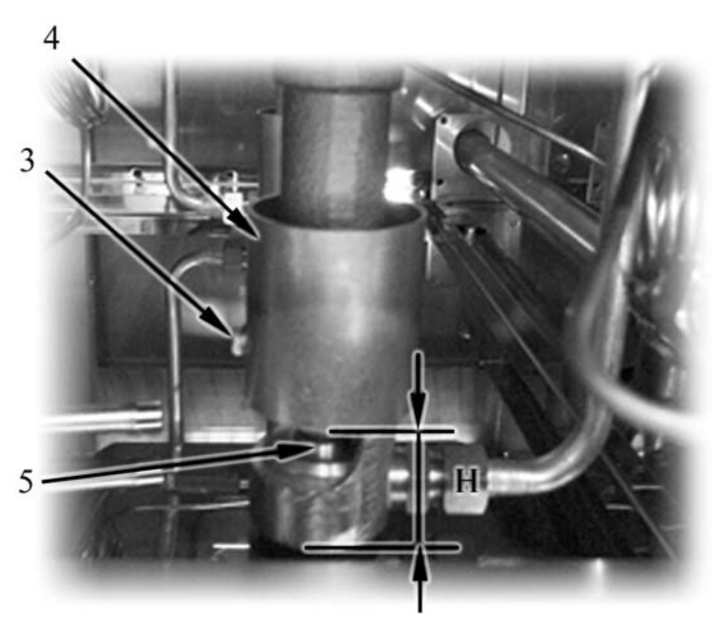


Abb. 10

3. Befestigungsschraube des Luftreglers
4. Bügel Luftreglers
5. Düse
H. Höhe Luftregelung

- den Abstand der Primärluft (pos. H auf *** 'Abb. 10' on page 37 ***) in Abhängigkeit von den Angaben „Table 2: Spezifikationen der Brenner" einstellen.

.6.2 Auswechslung der Zündflammenbrenner-Düse der offenen flammen

- Knebel entfernen;
- Befestigungsschrauben der Bedienungsblende abschrauben (pos. 1 beim bild *** 'Abb. 9' on page 32 ***);
- Bedienungsblende entfernen;
- Anschlussstück abschrauben (pos. 1 beim bild *** 'Abb. 11' on page 38 ***) und die Düse herausnehmen (pos. 2 beim bild *** 'Abb. 11' on page 38 ***);
- Die geeignete Düse einbauen (siehe “Tabelle 2 : Brennereigenschaften);
- Die Flamme des Wachflammenbrenners muss ganz das Thermoelement aumhüllen und blau sein, falls dies nicht so ist, muss man überprüfen, ob die richtigen Düsen eingabaut worden sind.



Abb. 11

1. Anschlussstück
2. Düse

6.3 Auswechseln der Düsen des Brenners des Ofens [Modelle mit Ofen]

- Die untere Fronblende (pos. 1 auf *** 'Abb. 12' on page 39 ***) durch Lösen der Schrauben in pos. 2;

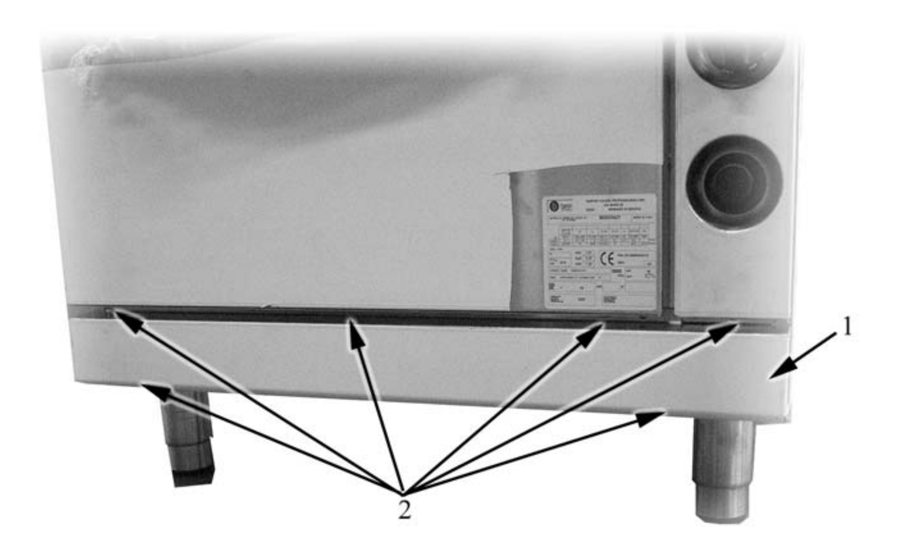


Abb. 12

1. Untere Frontblende
2. Befestigungsschrauben

- die Befestigungschraube (pos. 2 auf *** 'Abb. 14' on page 40 ***) des Primärluftreglers (pos. 1 auf *** 'Abb. 14' on page 40 ***) lösen und ausbauen;
- Die Düse (pos. 1 auf *** 'Abb. 13' on page 39 ***) mit einem Schlüssel zu 13 lösen die geeignete Düse einsetzen (siehe dazu „Table 2: Eigenschaften Brenner""Table 3: Spezifikationen Brenner“;

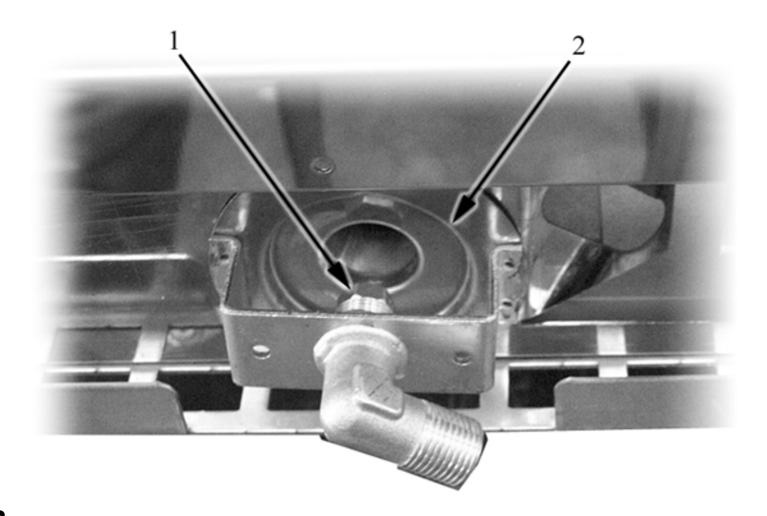


Abb. 13

1. Düse
2. Brenner

- den Abstand der Primärluft (H auf Abb. 15) in Abhängigkeit von den Angaben „Table 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen";

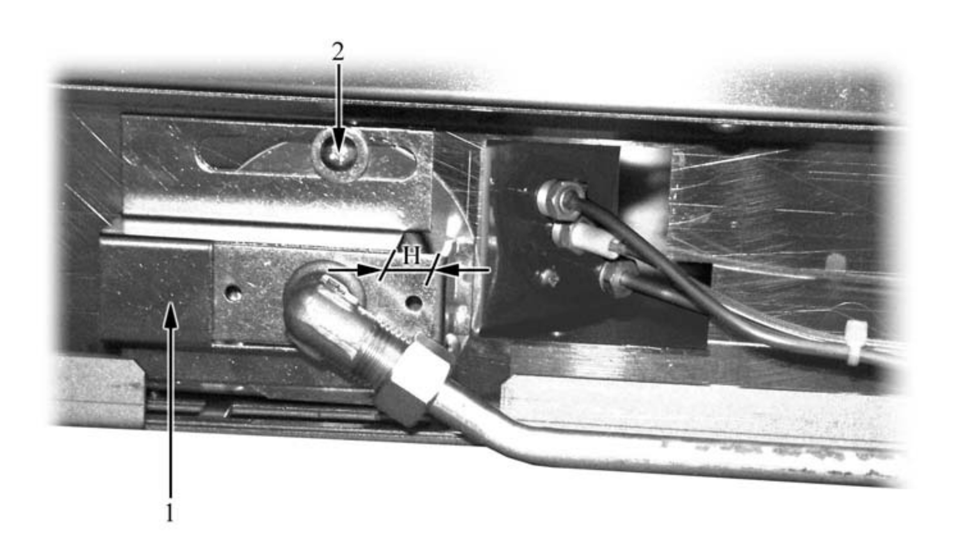


Abb. 14

1. Primärluftregulierung
2. Befestigungsschraube für Einstellung

H. Einstellbarer Abstand der Primärluft

6.4 Auswechslung der Brennerdüsen des Ofens [Modell mit breitem Ofen]

- Die Türe des Ofens öffnen und die Böden entfernen, die Befestigungsschrauben des Primär-Luftreglers (pos. 9 Beim Bild *** 'Abb. 16' on page 42 ***) abschrauben und abmontieren;

  Die Düse abschrauben (pos. 6 Beim Bild *** 'Abb. 15' on page 41 ***) und die geeignete Düse einbauen (siehe “Tafel 2: Brennereigenschaften”);

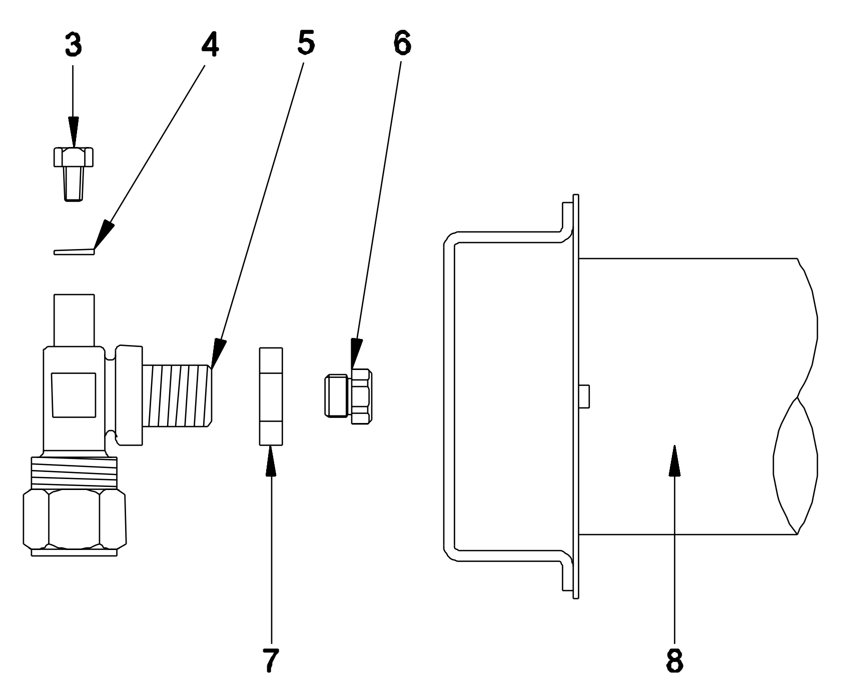


Abb. 15

3. Schraube
4. Beilagsscheibe
5. Düsenhalter
6. Düse
7. Mutter
8. Brenner

- die Entfernung der Primärluft regeln (H Beim Bild *** 'Abb. 16' on page 42 ***) nach den Werten der “Tabelle 2: Brenner – und düseneigenschaften”.

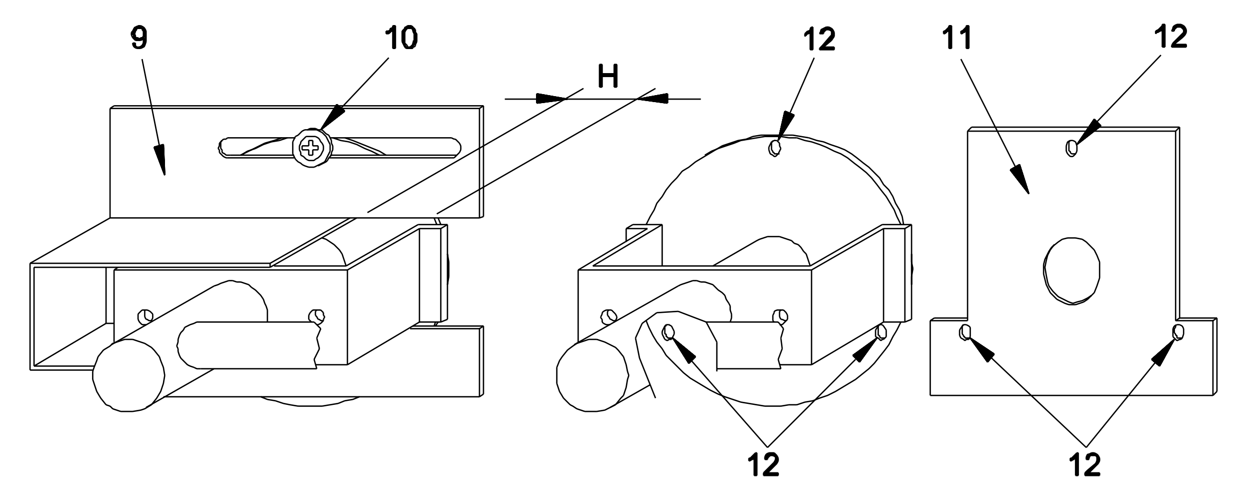


Abb. 16

9. Regler der Primärluft
10. Befestigungsschraube
11. Platine der Festregelung für Naturgase G25
12. Befestigungsbohrungen der Platine

6.5 Austausch der Düsen der Zündflamme des Gasofens

- Die ersten 4 Phasen des Kapitels 7.14 “Auswechseln des Brenners“ ausführen;
- einen Schlüssel zu 12 mm auf dem Körper der Zündflamme (pos. 1 *** 'Abb. 17' on page 43 ***) ansetzen, um die eventuelle Torsion auszugleichen;
- mit einem Schlüssel zu 10 mm die Befestigungsmutter der Gasleitung (pos. 8 auf *** 'Abb. 17' on page 43 ***) lösen und dieselben entfernen;
- die Düse (pos. 4 auf *** 'Abb. 17' on page 43 ***) vom Körper des Brenners abziehen und durch die geeignete ersetzen (siehe Tabelle 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen“;
- für die Befestigung des neuen Ersatzteils in umgekehrter Reihenfolge vorgehen;
- die Primärluft muss dabei nicht eingestellt werden.

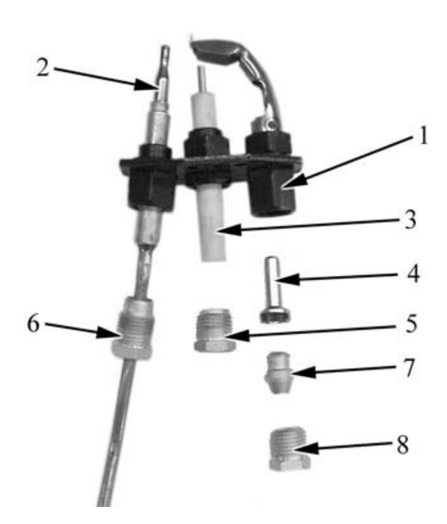


Abb. 17

1. Körper der Zündflamme
2. Thermoelement
3. Zündkerze
4. Düse
5. Befestigungsschrauben der Kerze
6. Befestigungsschrauben des Thermoelements
7. Doppelkonus
8. Befestigungsmutter der Gasleitung

6.6 Auswechslung der Zündflammendüse des Gas-Backofens [Modell mit breitem Ofen]

- Die Türe des Ofens öffnen und die Böden entfernen;
- Einen Schlüssel 10mm. beim Zündflammenkorpus (pos. 1 Beim Bild *** 'Abb. 18' on page 44 ***) positionieren, um eventuelle Verdrehungen auszugleichen ;
- con una chiave da 10 mm, svitare il dado di fissaggio della conduttura del gas (pos. 8 Beim Bild *** 'Abb. 18' on page 44 ***) e smontare quest'ultima;
- Mit dem Schlüssel 10mm. die Befestigungsmutter der Gasleitung abschrauben (pos. 6 Beim Bild *** 'Abb. 18' on page 44 ***) und die geeignete Düse einbauen (siehe "Tabelle 2: Brenner- und Düseneigenschaften");
- In umgekehrter Weise für die Befestigung des Teiles vorgehen;
- Es ist keine Regulierung der Primärluft notwendig.

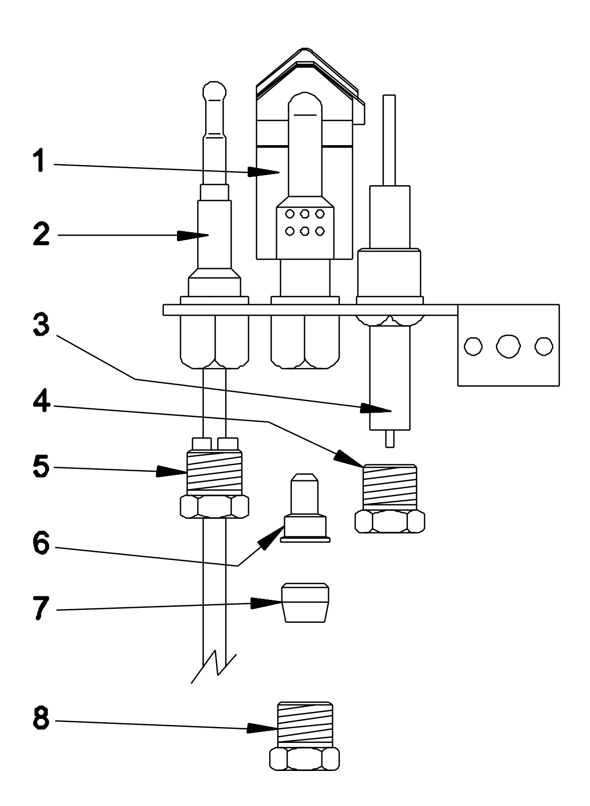


Abb. 18

1. Zündflammenkorpus
2. Thermoelement
3. Zündflammenkerze
4. Befestigungsmutter der Kerze
5. Befestigungsmutter des Thermoelementes
6. Düse
7. Doppelkonus
8. Befestigungsmutter der Gasleitung

6.7 Einstellung des Minimums

Für den Betrieb mit Flüssiggas die Knäufe abnehmen, einen Schraubenzieher in die Öffnung einführen und die Schraube auf pos. 1 auf *** 'Abb. 19 Ausführungen (senkrecht oder waagrecht für Stadtgas)' on page 45 ***.

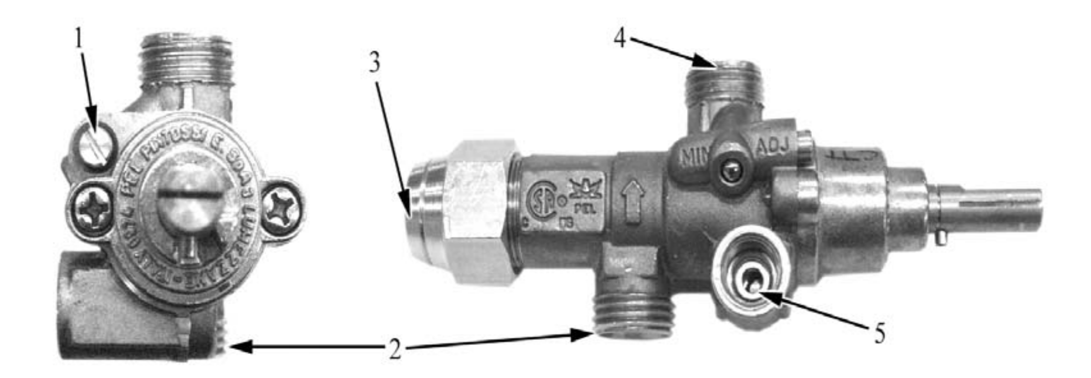


Abb. 19 Ausführungen (senkrecht oder waagrecht für Stadtgas)

1. Schraube für die Regulierung des Minimums
2. Position des Anschlusses für den Gaseingang
3. Position des Anschlusses für das Thermoelement
4. Position des Anschlusses für den Gasausgang
5. Position des Anschlusses für die Zündflamme

Bei anderen Gasarten die Schraube wie folgt regulieren, bis eine stabile und gleichmäßige Flamme erzielt wird:

6.8 Funktionsprüfung

- das Gerät in Betrieb setzen, wobei die *"Betriebsanweisungen"* zu befolgen sind;
- sicherstellen, dass keine Leckagen vorhanden sind;
- die Stabilität der Flamme im Regelbereich (ON-OFF-ON) überprüfen;
- Zündvorgang entlang dem ganzen Hauptbrenner überprüfen und sicherstellen, dass die Flammen gleichmäßig sind;
- den korrekten Betrieb der Zündflamme überprüfen;
- überprüfen, dass die Abgase ordnungsgemäß aus den entsprechenden Leitungen austreten;
- sicherstellen, dass ein guter Zufluss von Frischluft vorherrscht.

7. Fehlersuche



Der Benutzer darf an keinem Teil dieses Gerätes Wartungseingriffe vornehmen. Die Wartungshandlungen sind von einem autorisierten Techniker vorzunehmen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINGRIFF	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDIENSTTECHNIKER
OFFENE FLAMMEN			
Der Brenner zündet nicht:	Strömungsverlust in der Gasleitung;		das Gaswerk verständigen;
	verstopfte Düse;		den Schmutz aus der Düse entfernen;
	Gashahn defekt;		austauschen;
Nachdem der Drehknopf losgelassen wird, erlischt der Brenner:	der Knauf des Hahn wurde nicht vollständig oder für eine zu kurze Zeit gedrückt, um eine vollständige Erwärmung des Thermoelements zu gestatten;	den Zündvorgang wiederholen;	
	das Thermoelement ist defekt;		austauschen;
	Gashahn defekt;		austauschen;
Die Zündflamme bleibt an, aber der Hauptbrenner zündet nicht:	Strömungsverlust in der Gasleitung;		das Gaswerk verständigen;
	verstopfte Düse;		den Schmutz aus der Düse entfernen;
	Gashahn defekt;		austauschen;
	die Gasaustrittsöffnungen an der Krone des Brenners sind verstopft;	die Krone reinigen;	
	die Komponenten des Brenners sind nicht richtig aufeinander positioniert;	richtig positionieren.	
Beim Drehen des Knaufs für die Zündung der Flammen von Max. auf Min. geht der Brenner aus:	Minimum zu niedrig eingestellt;		das Minimum einstellen (siehe Kapitel „Einstellung des Minimums“ in Abschnitt „Anweisungen zur Einstellung“).

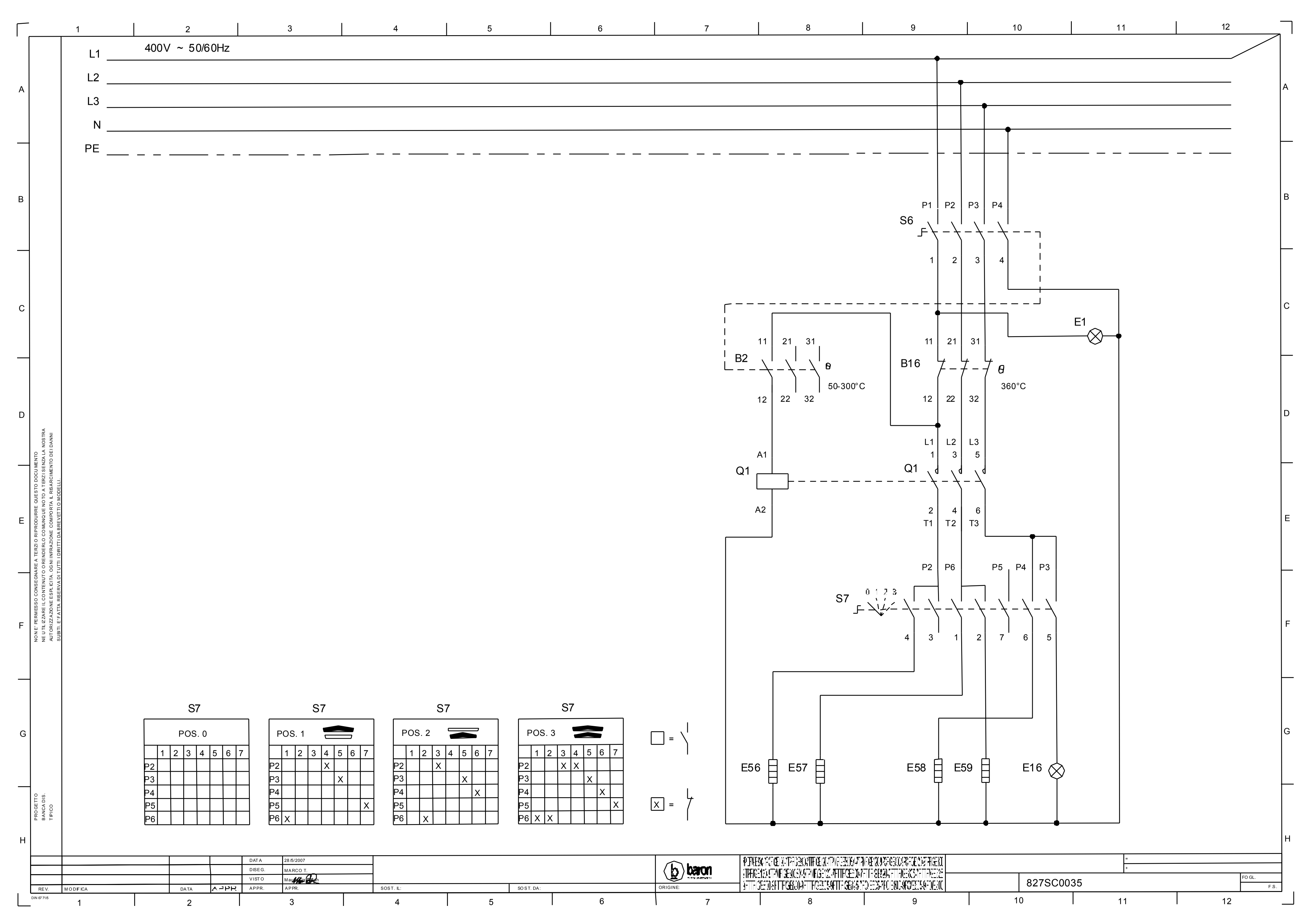
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINGRIFF	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDIENSTTECHNIKER
Gasofen			
Die Zündflamme zündet nicht:	die Piezozündung ist defekt;		austauschen;
	die Kerze ist nicht richtig befestigt oder der Kabelanschluss ist nicht korrekt;		den Anschluss überprüfen;
	das Isoliermaterial der Kerze ist beschädigt;		austauschen;
	Strömungsverlust in der Gaszufuhrleitung;		das Gaswerk verständigen;
	verstopfte Düse;		den Schmutz aus der Düse entfernen;
	Gasventil bzw. Gashahn defekt;		austauschen;
Nachdem der Drehknopf losgelassen wird, erlischt die Zündflamme:	der Knauf des Hahn wurde nicht vollständig oder für eine zu kurze Zeit gedrückt, um eine vollständige Erwärmung des Thermoelements zu gestatten;	den Zündvorgang wiederholen;	
	das Thermoelement ist defekt;		austauschen;
	Gasventil bzw. Gashahn defekt;		austauschen;
Die Zündflamme bleibt an, aber der Hauptbrenner zündet nicht:	Strömungsverlust in der Gasleitung;		das Gaswerk verständigen;
	verstopfte Düse;		den Schmutz aus der Düse entfernen;
	Gasventil bzw. Gashahn defekt;		austauschen;
	die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft;	den Brenner reinigen.	
Die Einstellung der Temperatur funktioniert nicht:	der Kolben des Ventils ist beschädigt;		das Ventil austauschen;
	das Ventil ist defekt;		das Ventil austauschen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINGRIFF	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDIENSTTECHNIKER
Ungleichmäßige Garung (deutlicher Unterschied in der Färbung des Produkts):	Gartemperatur zu hoch;	die Temperatur senken;	
	Blech zu nahe an der Wärmequelle;	das Blech an die obere Schiene einführen;	
	unterschiedliche Stückgröße oder Dicke des Produkts;	zur Erzielung einer gleichmäßigen Garung muss das Produkt gleichmäßig auf allen Blechen verteilt werden. Bei festen Lebensmitteln sollte die Stückgröße, die Sichte oder die Dicke möglichst gleichmäßig sein;	
	Rosten nicht horizontal;	das Gerät nivellieren und die Ebenheit der Rosten mit den einstellbaren Füßen einstellen: Dies ist für die Erzielung einer gleichmäßigen Garung von wesentlicher Bedeutung.	

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINGRIFF	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDIENSTTECHNIKER
ELEKTROOFEN			
Keine Erwärmung:	keine Stromversorgung;	überprüfen, dass das Gerät elektrisch gespeist wird;	
Die Temperatureinstellung funktioniert nicht:	Regelthermostat beschädigt;		austauschen
Es wird eine Temperatur eingestellt, doch der Ofen schaltet sich nicht ein:	Sicherheitsthermostat ausgelöst;		das Thermostat zurückstellen.
Ungleichmäßige Garung (deutlicher Unterschied in der Färbung des Produkts):	falsche/ungeeignete Position des Wahlschalters der Garungsart;	den Wahlschalter für Ober- und Unterhitze des Ofens in Abhängigkeit von der Garungsart einstellen;	
	unterschiedliche Stückgröße oder Dicke des Produkts;	zur Erzielung einer gleichmäßigen Garung muss das Produkt gleichmäßig auf allen Blechen verteilt werden. Bei festen Lebensmitteln sollte die Stückgröße, die Sichte oder die Dicke möglichst gleichmäßig sein;	
	Rosten nicht horizontal;	das Gerät nivellieren und die Ebenheit der Rosten mit den einstellbaren Füßen einstellen: Dies ist für die Erzielung einer gleichmäßigen Garung von wesentlicher Bedeutung.	
	einer der beiden Widerstände ist defekt;		austauschen.

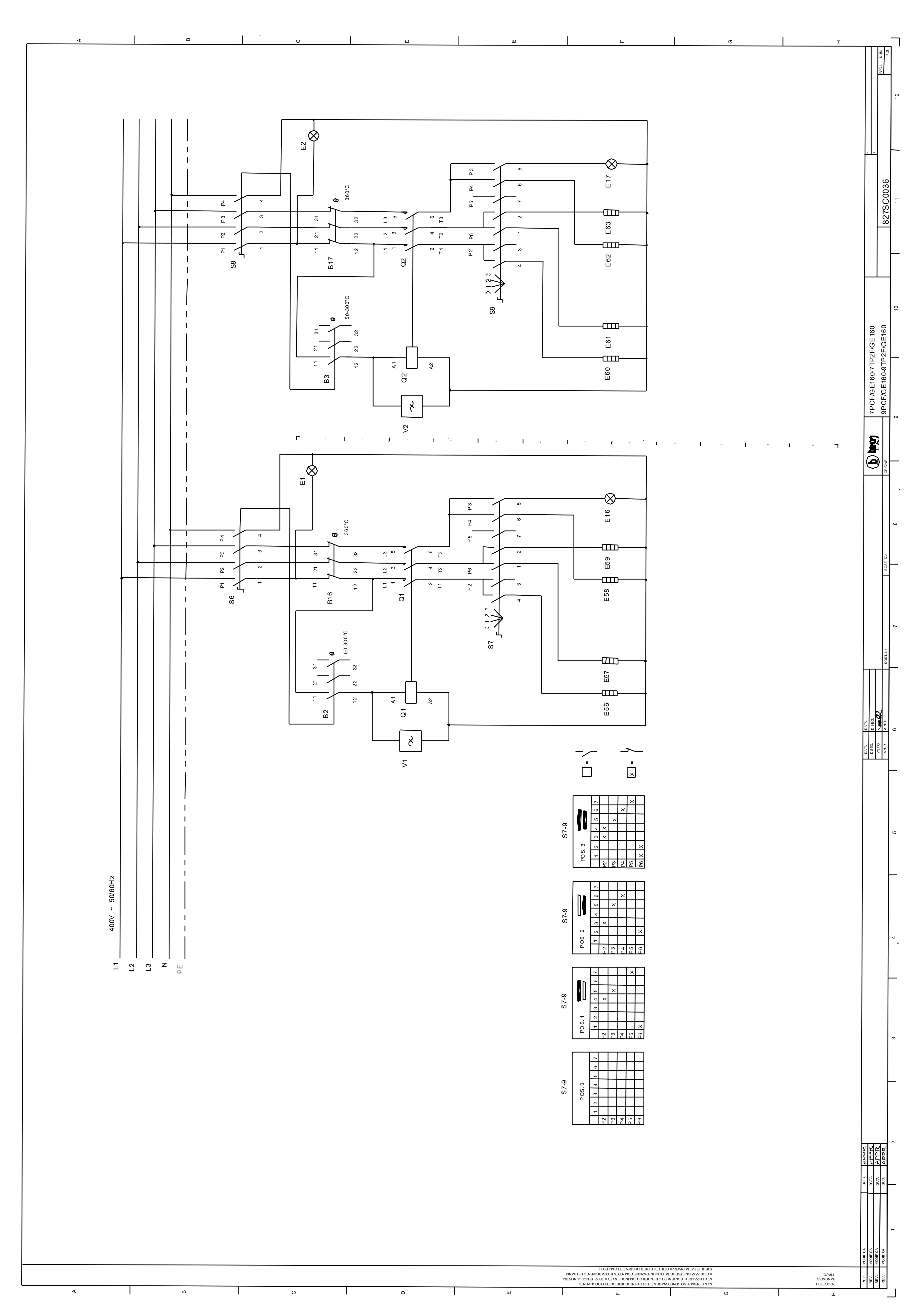
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	EINGRIFF	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDIENSTTECHNIKER
VORWÄRMSCHRANK			
Keine Erwärmung:	keine Stromversorgung;	überprüfen, dass das Gerät elektrisch gespeist wird.	
Es wird eine Temperatur eingestellt, doch der Schrank schaltet sich nicht ein:	Thermostat defekt;		austauschen;
	Widerstand unterbrochen;		austauschen.

8. Teknische Spezifikationen



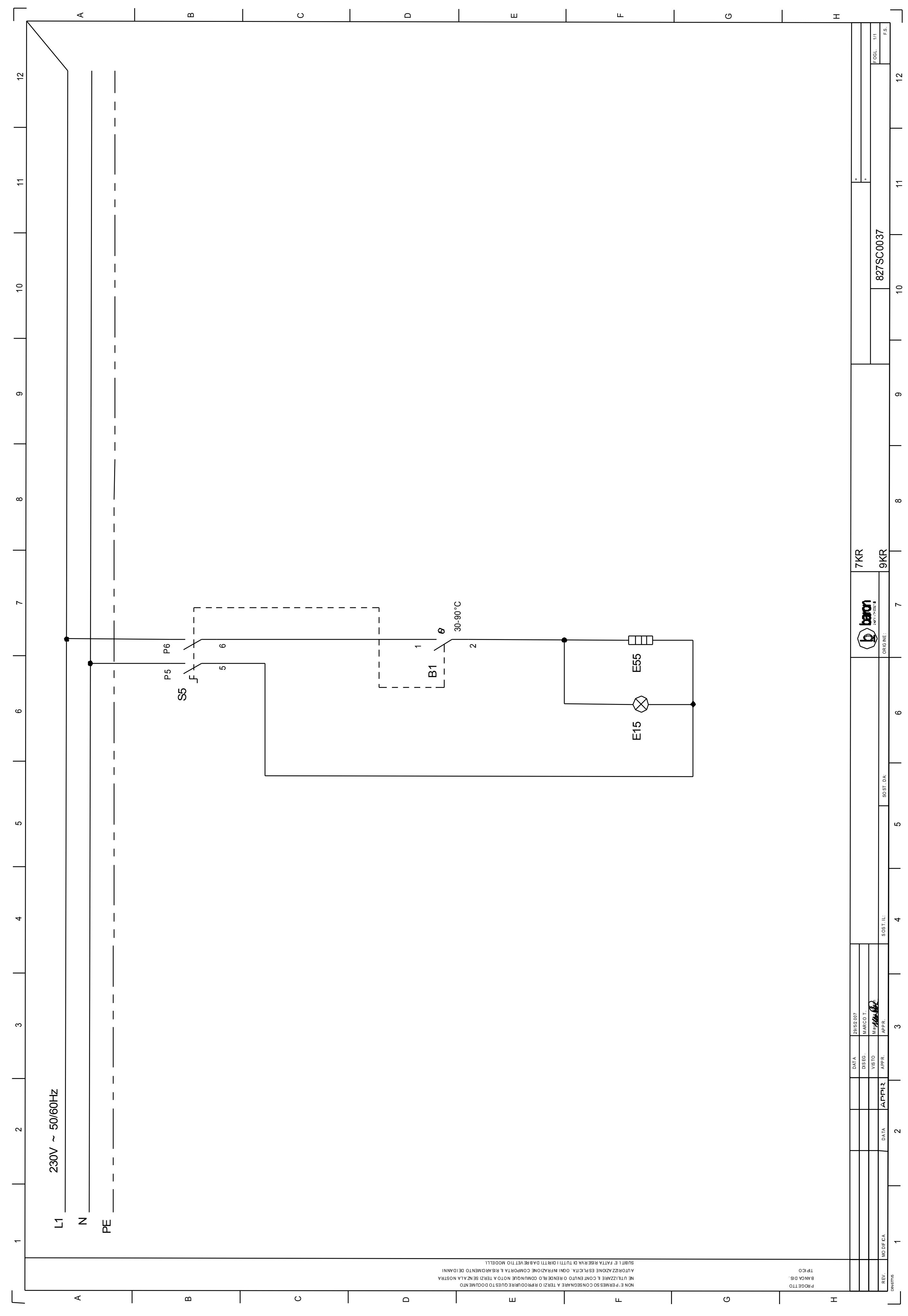
827SC0035: Schaltplan

Schaltplan-Legende 827SC0035			
Kennzeichung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
S6-8	6A046001	SCHALTER	3F
S7	6A046750	SCHALTER	4 POS.
B2	826630123	STEURTHERMO-STAT	50-300°C-3F
B16	826630130	SICHERHEITSTHER-MOSTAT	360°C-3F
E56-57-58-59	826620041	HEIZELEMENT	1500W-230V
E1	826650050	LEITUNGSKON-TROLLEUCHTE	400V-150°C
E16	6A038506	BETRIEBSKONTROLLEUCHTE	400V-150°C
Q1	6A047031	SCHUTZ	230V-20A



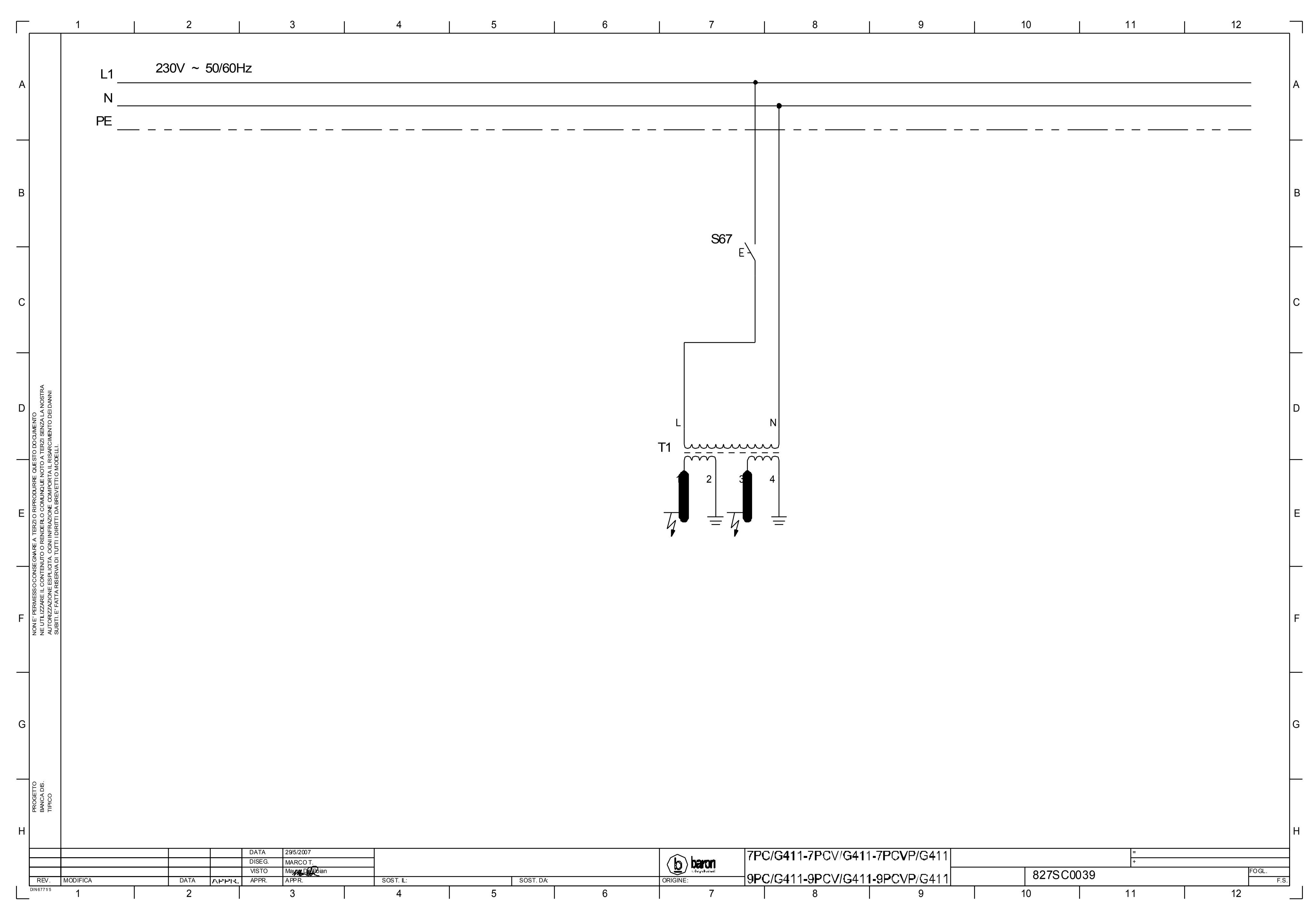
827SC0036: Schaltplan

Schaltplan-Legende 827SC0036			
Kennzeichung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
S6-8	6A046001	SCHALTER	3F
S7-9	6A046750	SCHALTER	4 POS.
B2-3	826630123	STEURTHERMO-STAT	50-300° C-3F
B16-17	826630130	SICHERHEITSTHER-MOSTAT	360°C - 3F
E56-57-58-59-60-61-62-63	826620041	HEIZELEMENT	1500W-230V
E1-2	826650050	LEITUNGSKON-TROLLEUCHTE	400V 150° C
E16- 17	6A038506	BETRIEBSKONTROLLEUCHTE	400V 150° C
Q1-2	6A047031	SCHUTZ	230V - 20A
V1	826630270	NETZFILTER	500Vac



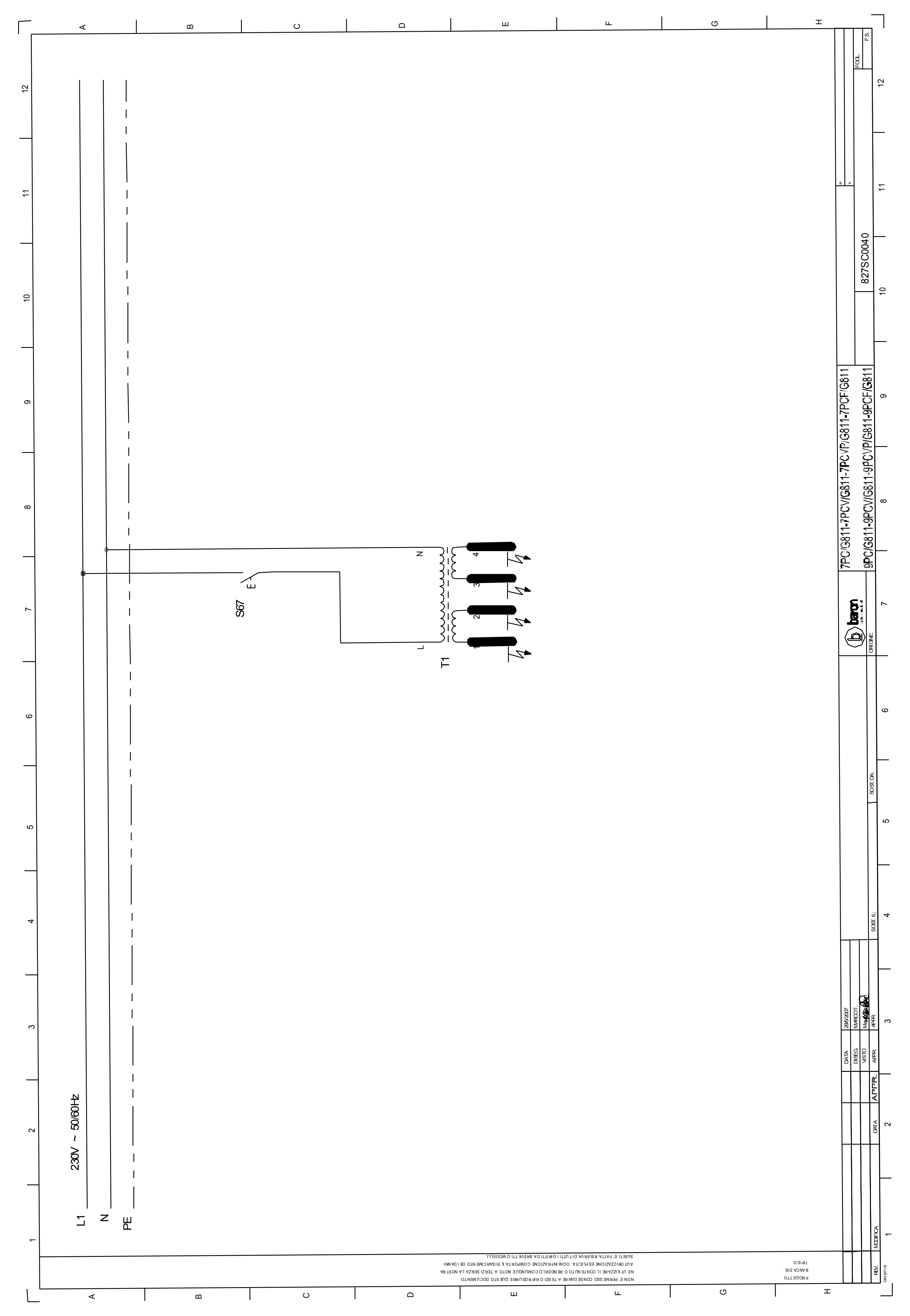
827SC0037: Schaltplan

Schaltplan-Legende 827SC0037			
Kennzeichung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
S5-B1	826630230	SCHALTER-STEURTHERMO-STAT	30 - 90°C - 1F
E55	826620031	HEIZELEMENT	700W - 230V
E15	826650050	BETRIEBSKONTROLLEUCHTE	400V - 150°C



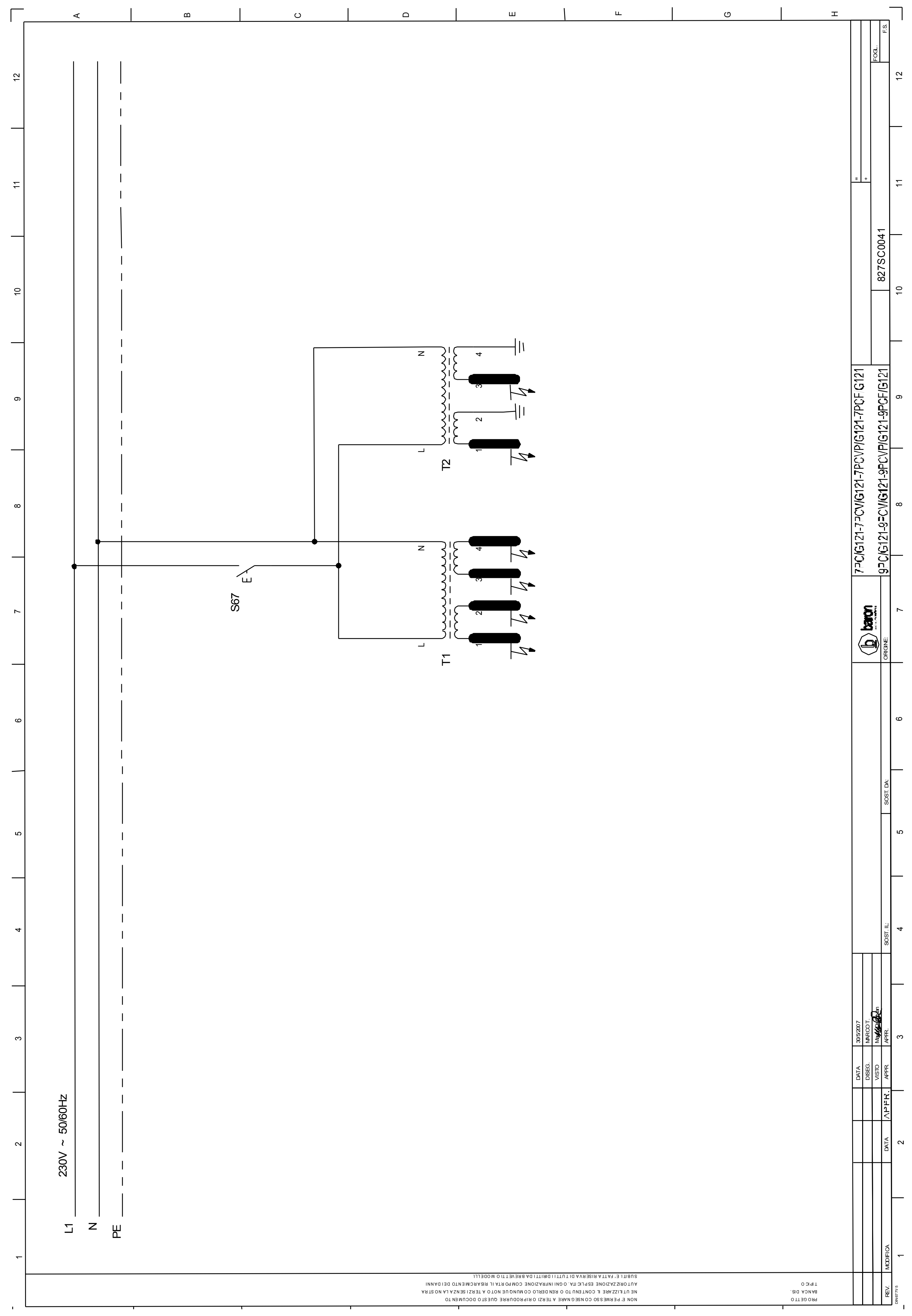
827SC0039: Schaltplan

Schaltplan-Legende 827SC0039			
Kennzeichung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
S67	826630050	HEBESCHALTER	
T1	826630400	TRASFORMATOR	220 - 240V 50 - 60 Hz



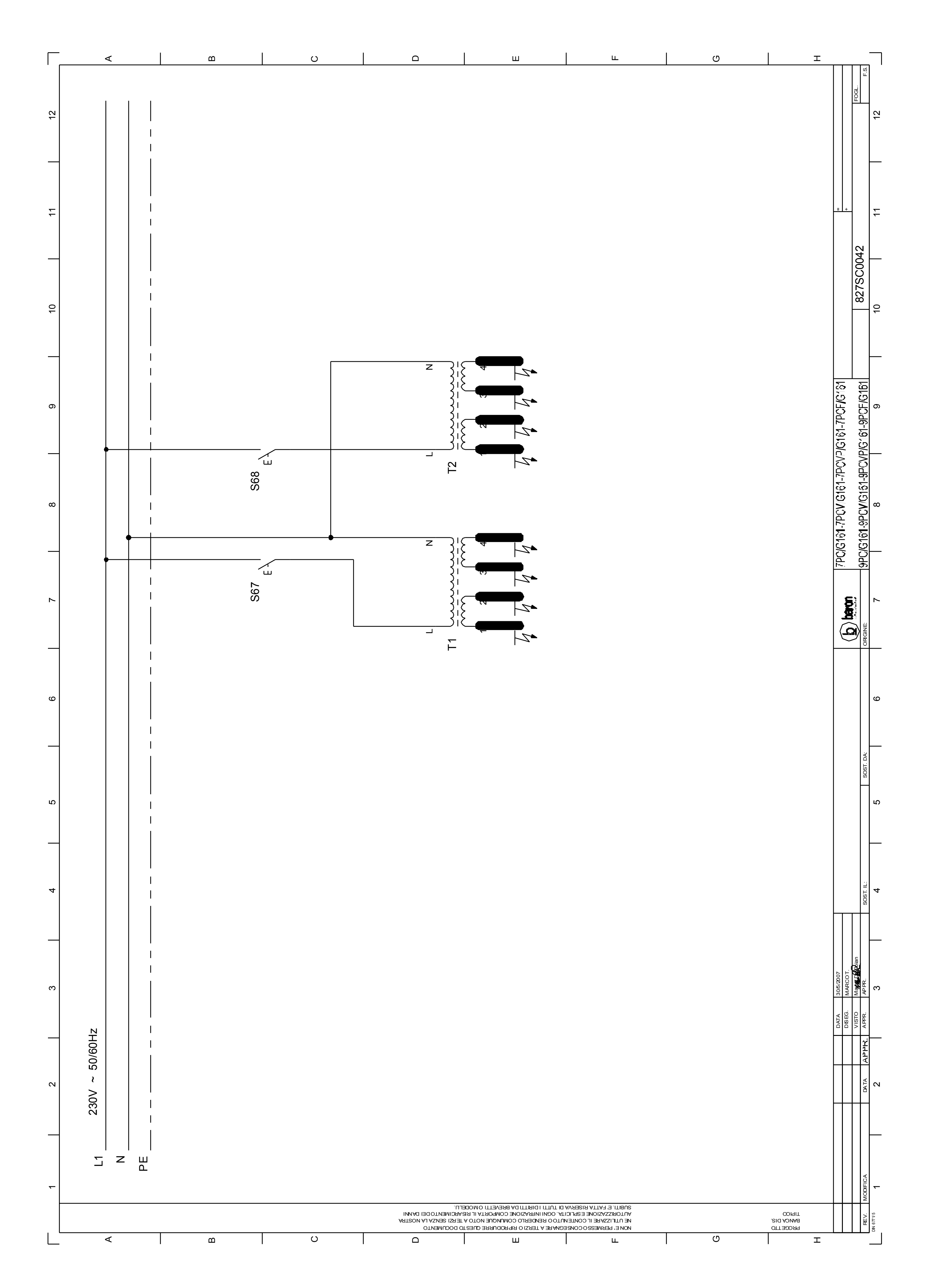
827SC0040: Schaltplan

Schaltplan-Legende 827SC0040			
Kennzeichung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
S67	826630050	HEBESCHALTER	3F
T1	826630400	TRASFORMATOR	220 - 240V 50 - 60Hz



827SC0041: Schaltplan

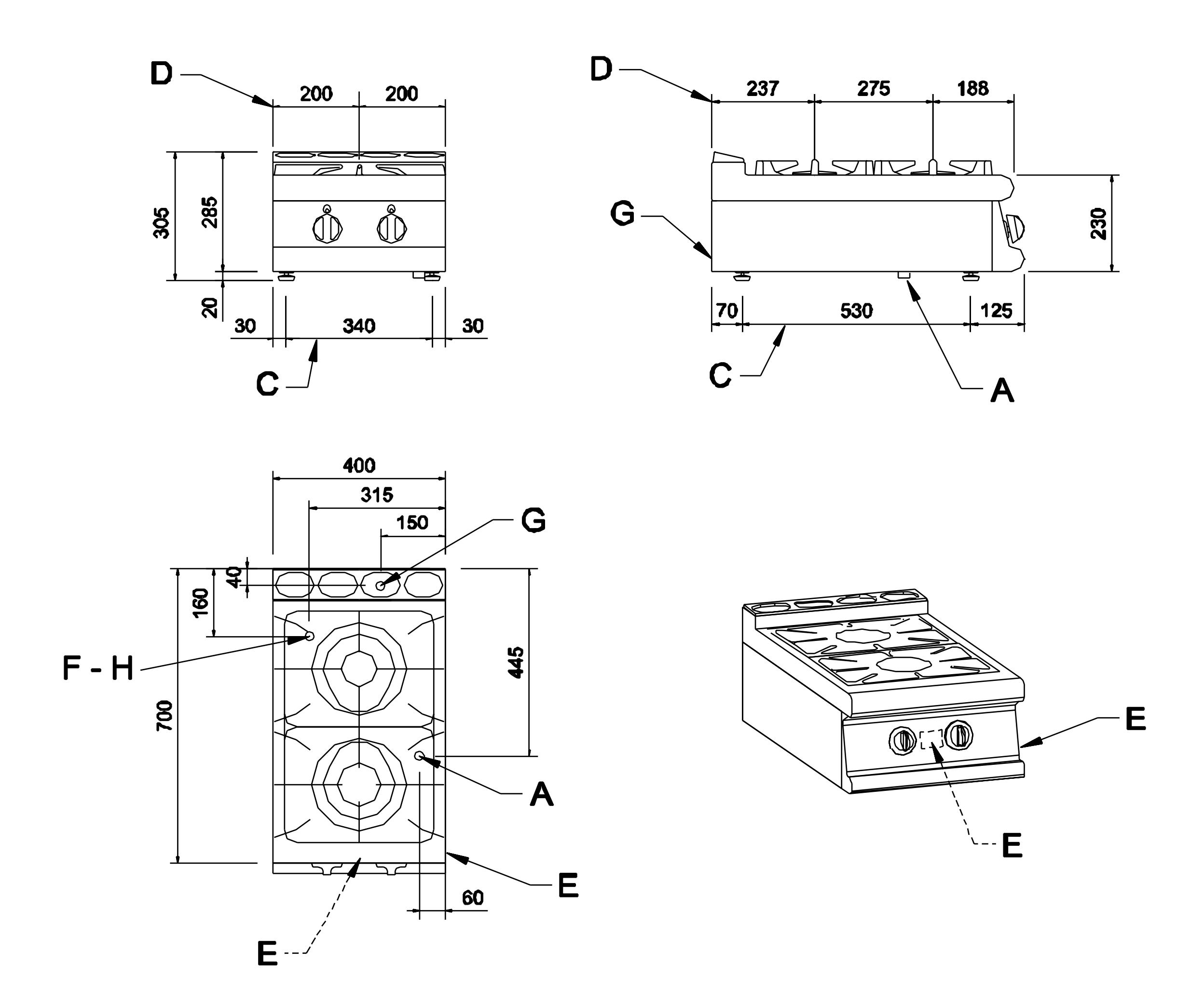
Schaltplan-Legende 827SC0041			
Kennzeichung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
S67	826630050	HEBESCHALTER	3F
T1-2	826630400	TRASFORMATOR	220 - 240V 50 - 60Hz



827SC0042: Schaltplan

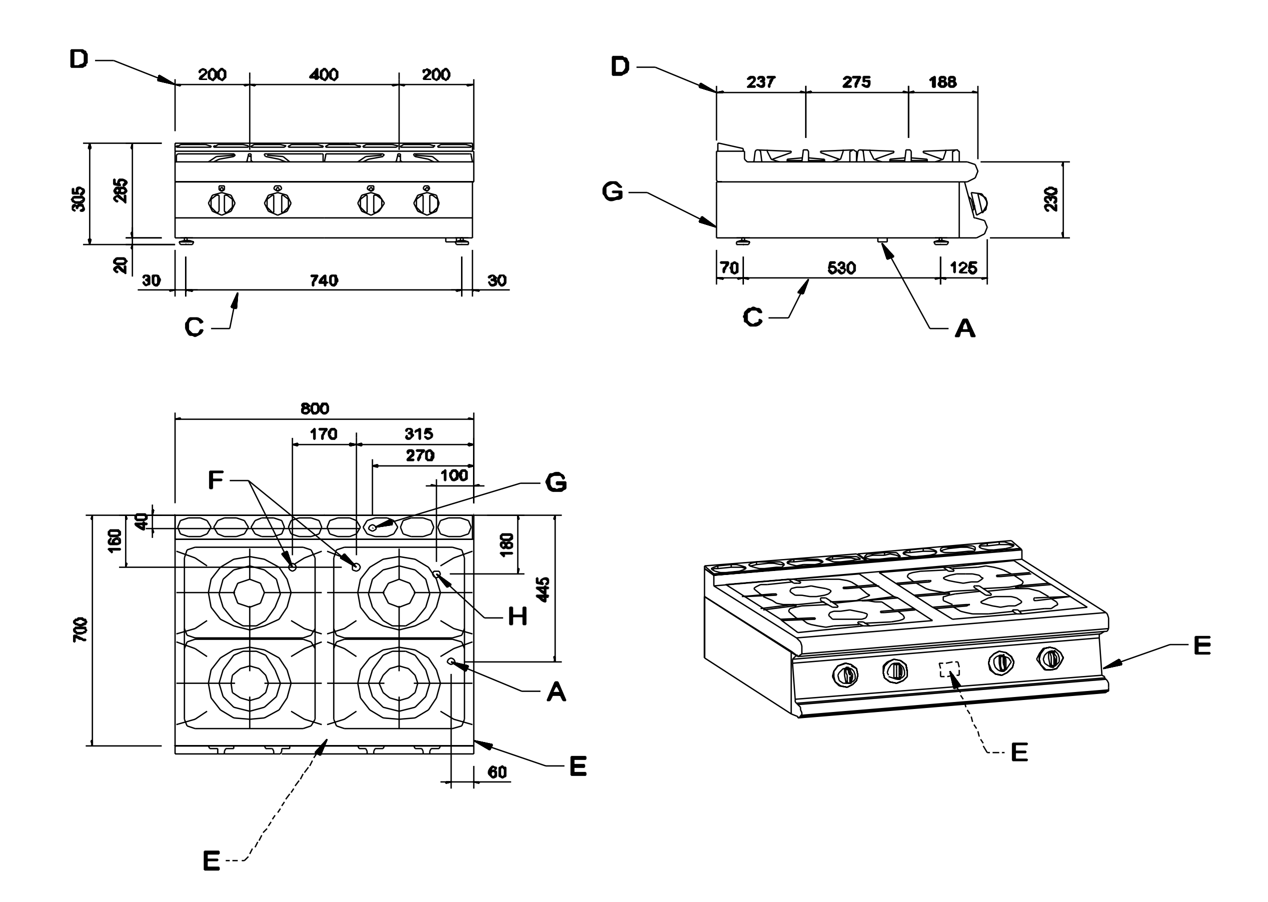
Schaltplan-Legende 827SC0042			
Kennzeichung	Bestell-Nr.	Beschreibungen	Spezifikationen
S67-68	826630050	HEBESCHALTER	3F
T1-2	826630400	TRASFORMATOR	220 - 240V 50 - 60Hz

Installations- und Anschlusszeichnung 7PC/G400, 7PC/G411



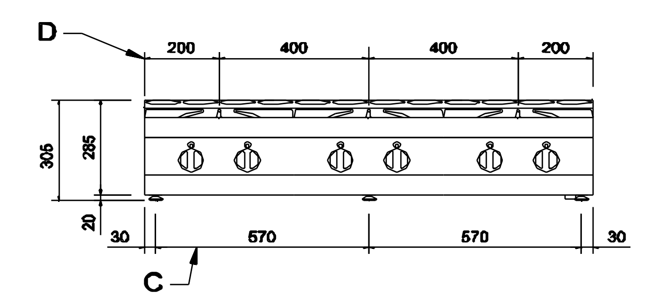
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf 79PC/G411)
G	Elektrischer Anschluss für Elektro-zündung 79PC/G411)
H	Set Wannenablauf (7PC/G411)

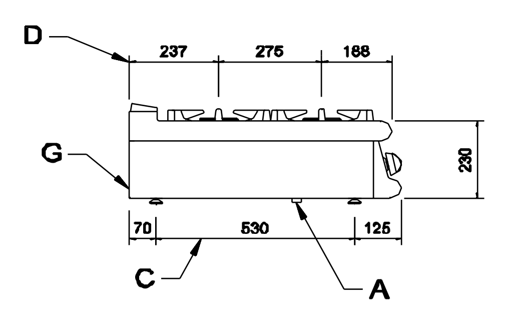
Installations- und Anschlusszeichnung 7PC/G800, 7PC/G811

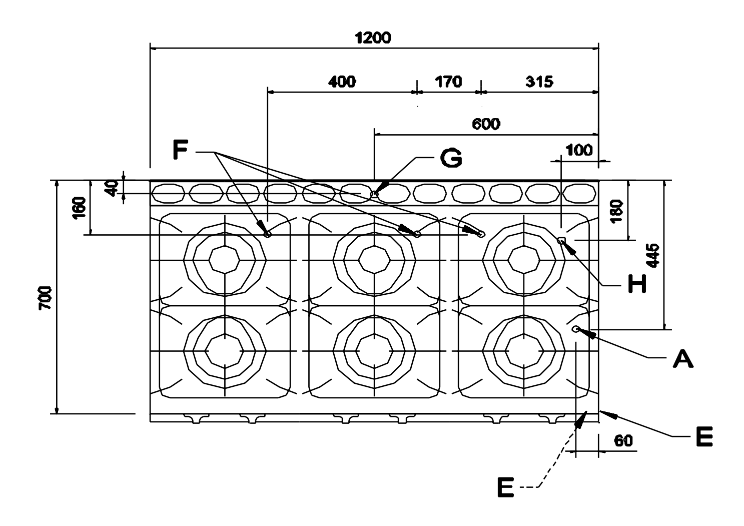


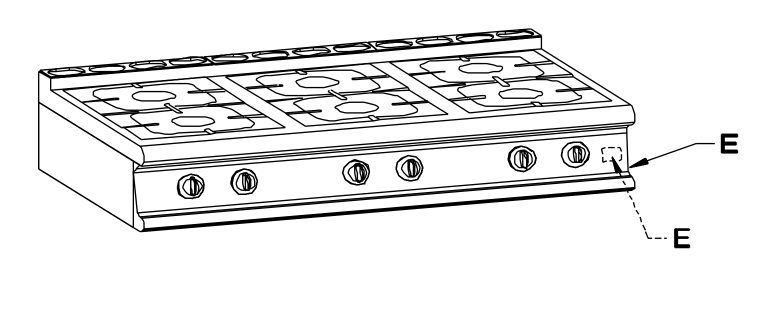
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PC/G811)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PC/G811)
H	Set Wannenablauf (7PC/G811)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PC/G120, 7PC/G121



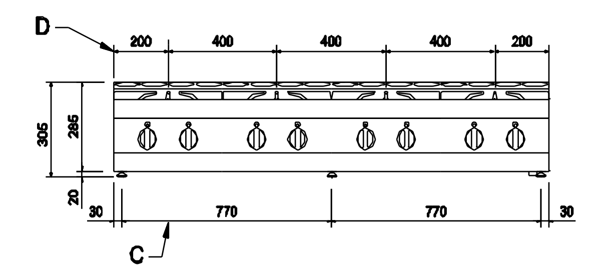


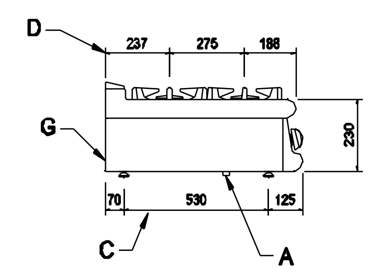


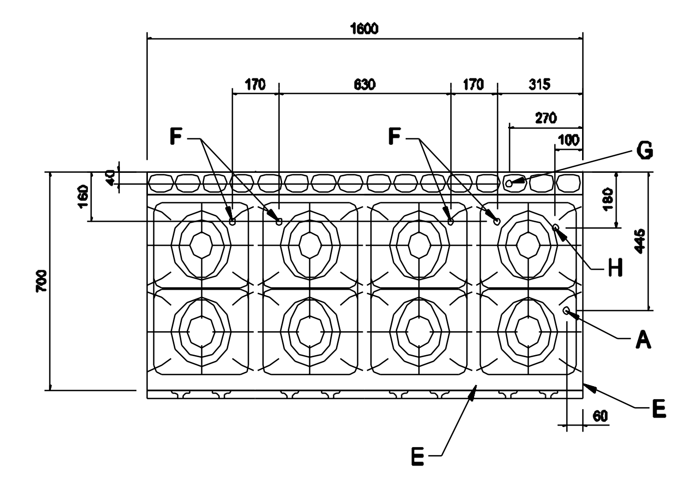


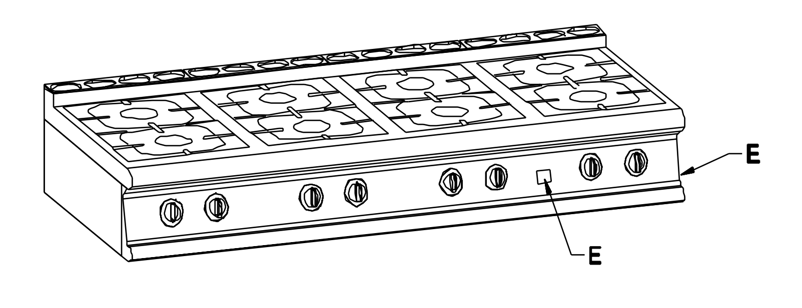
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PC/G121)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PC/G121)
H	Set Wannenablauf (7PC/G121)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PC/G160, 7PC/G161



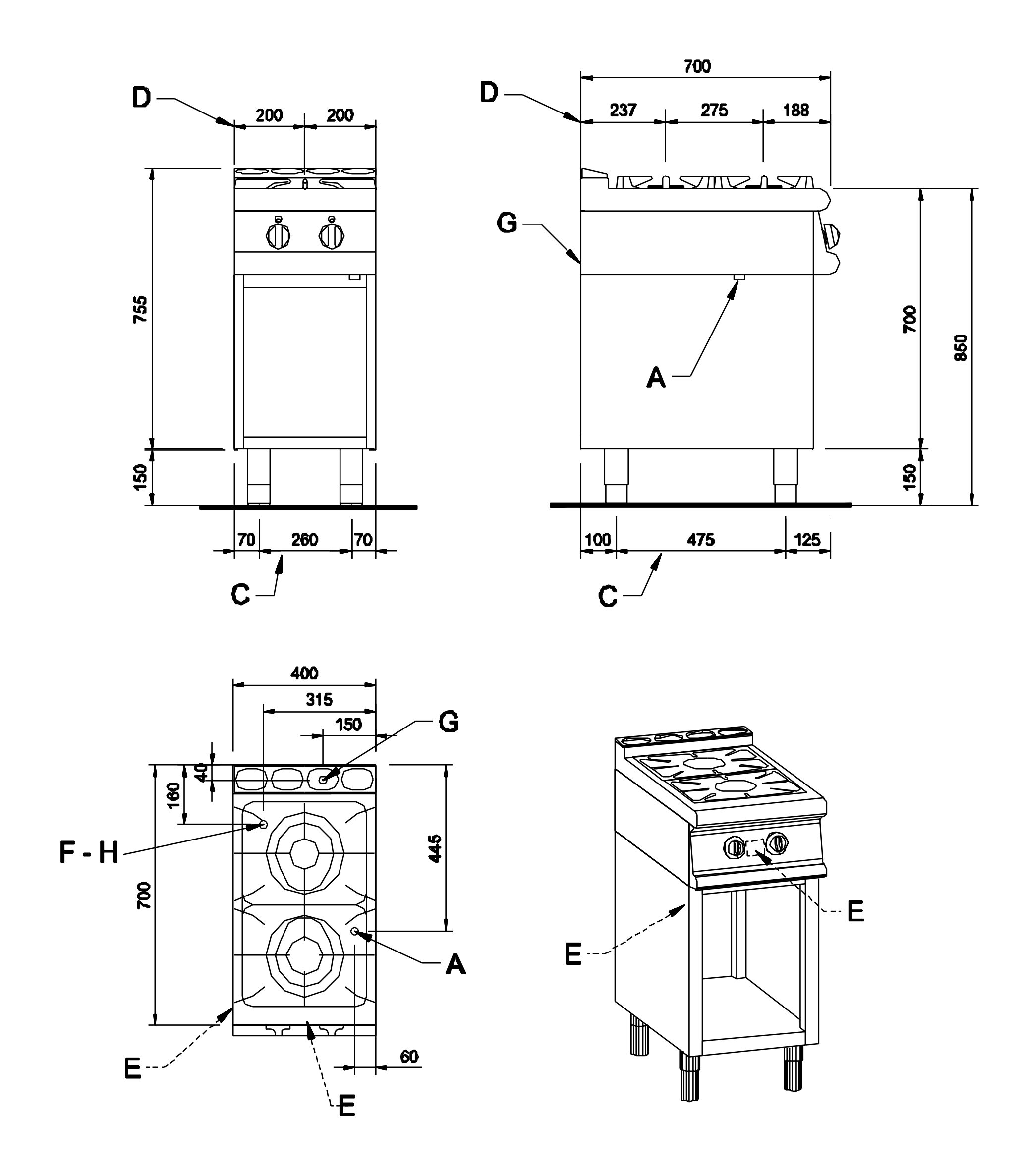






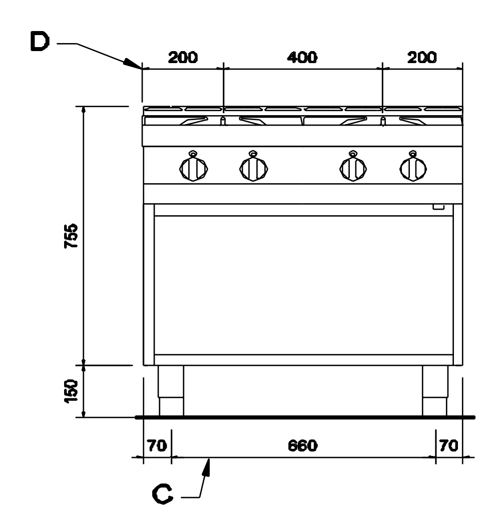
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PC/G161)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PC/G161)
H	Set Wannenablauf (7PC/G161)

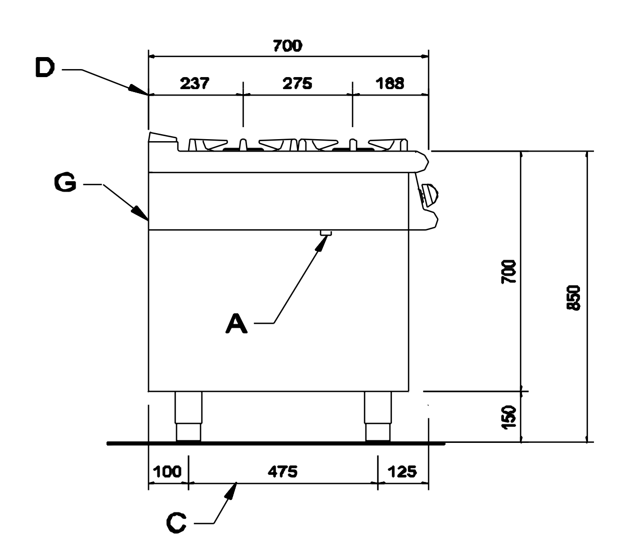
Installations- und Anschlusszeichnung 7PCV/G400, 7PCV/G411

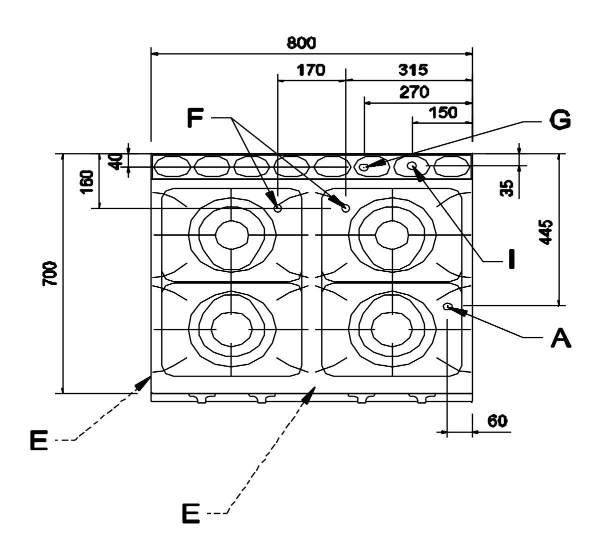


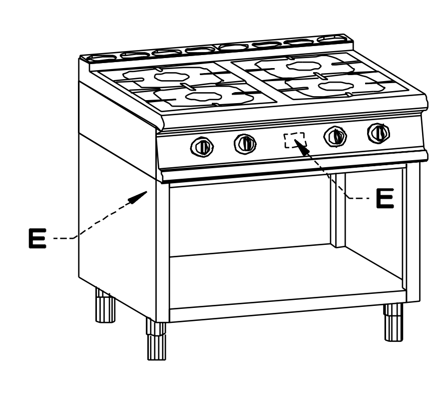
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PC/G411)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PC/G411)
H	Set Wannenablauf (7PC/G411)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCV/G800, 7PCV/G811



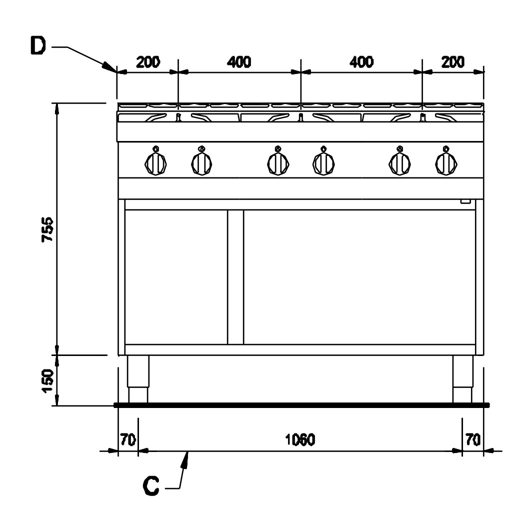


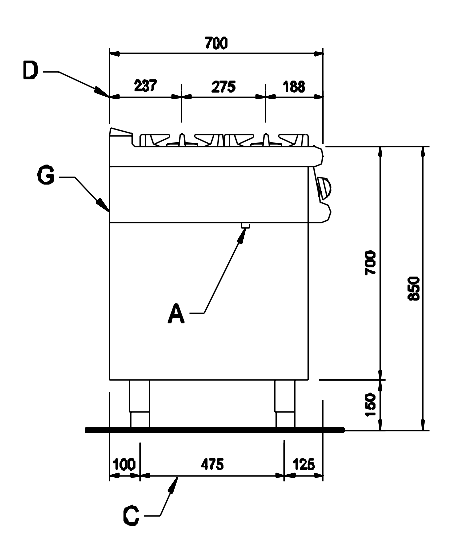


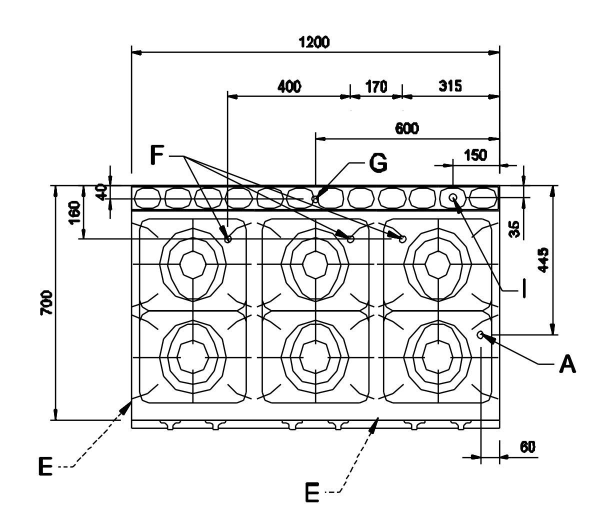


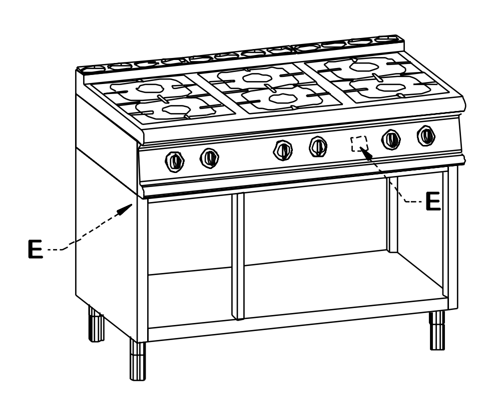
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PC/G811)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PC/G811)
H	Set Wannenablauf (7PC/G811)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCV/G120, 7PCV/G121



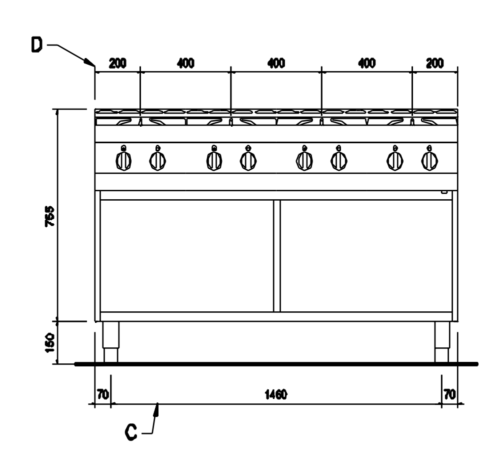


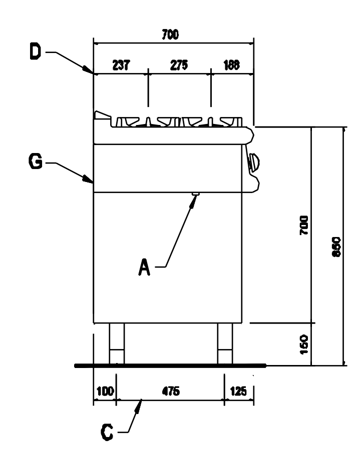


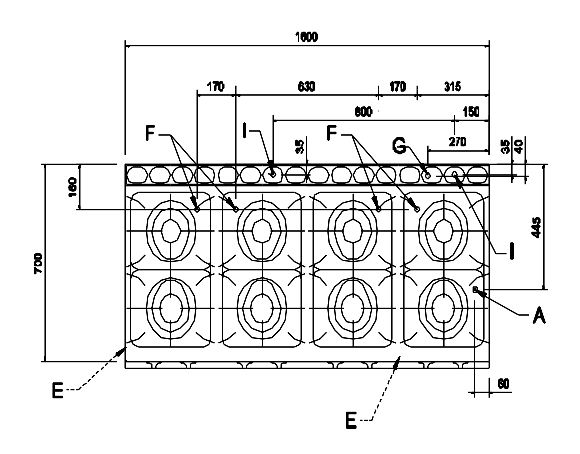


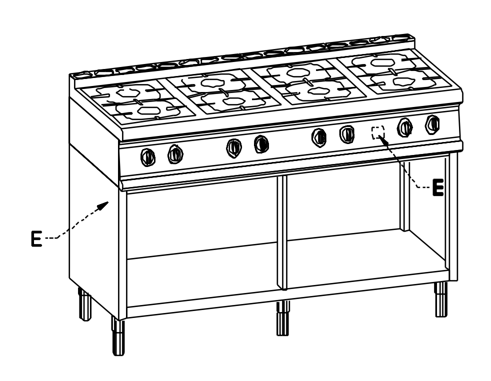
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PC/G121)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PC/G121)
H	Set Wannenablauf (7PC/G121)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCV/G160, 7PCV/G161



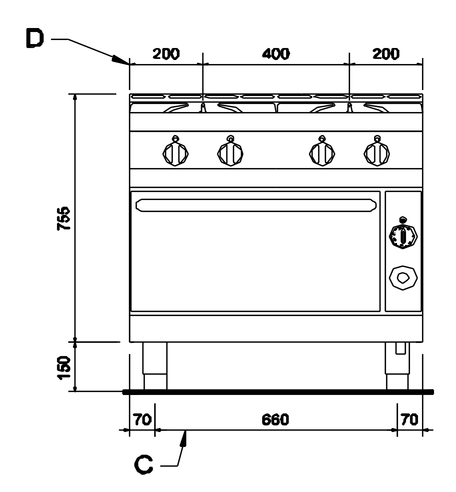


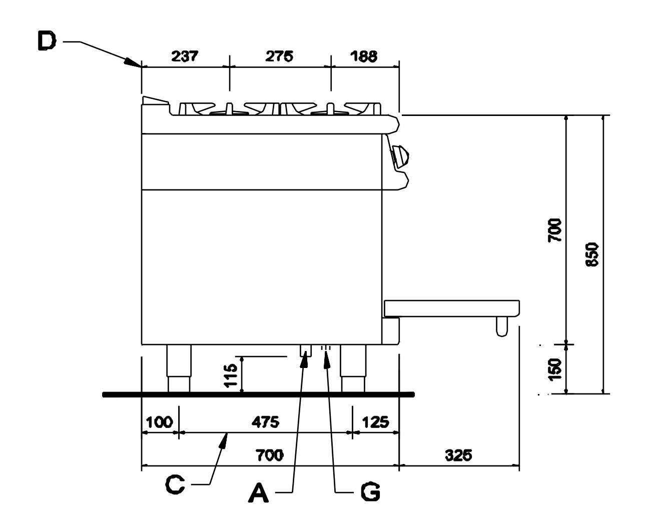


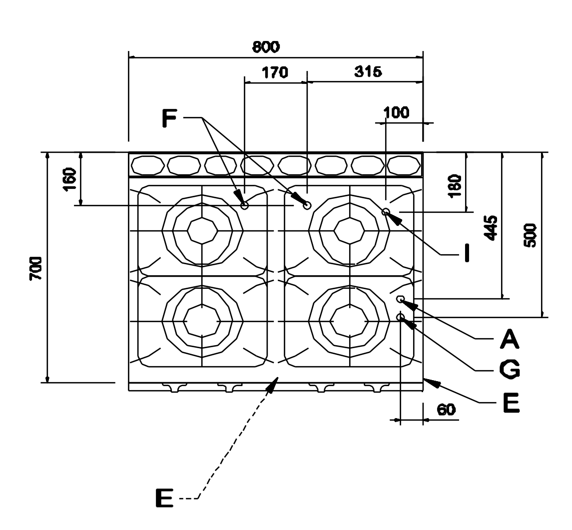


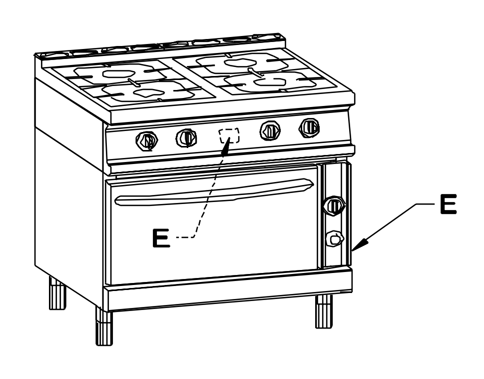
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PC/G161)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PC/G161)
H	Set Wannenablauf (7PC/G161)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCF/G800,7PCF/G811



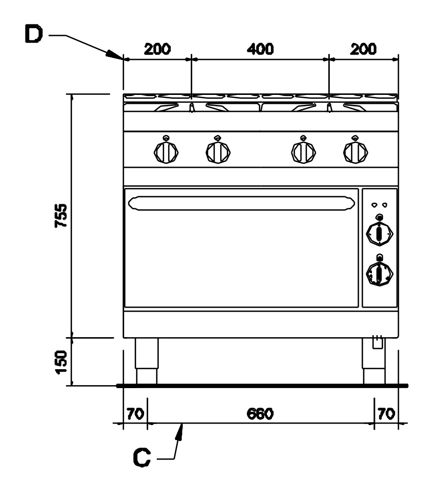


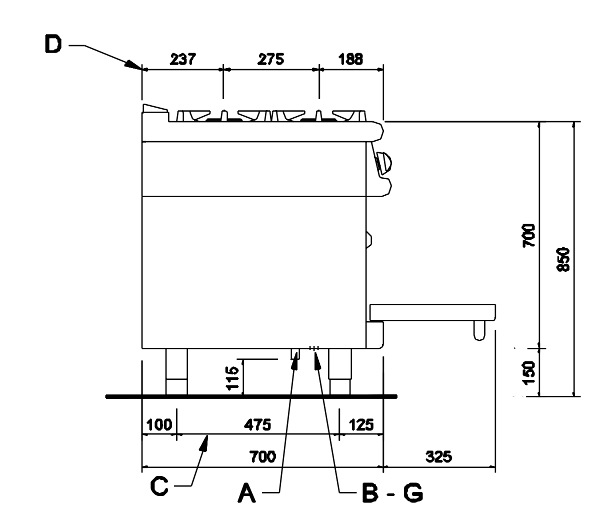


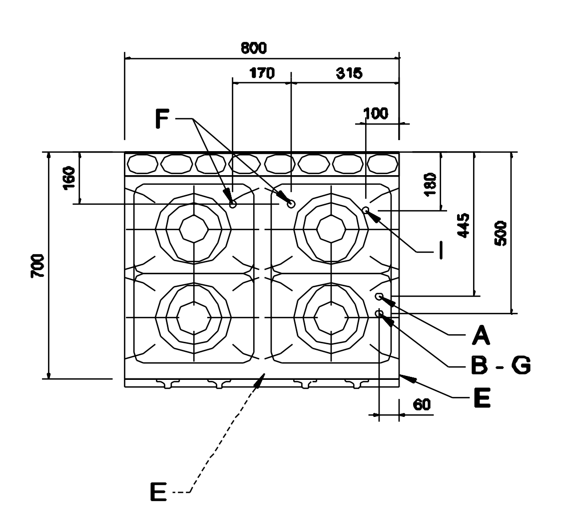


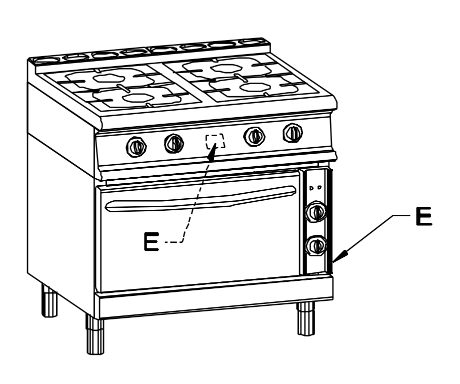
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PCF/G811)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PCF/G811)
H	Set Wannenablauf (7PCF/G811)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCF/GE800, 7PCF/GE811



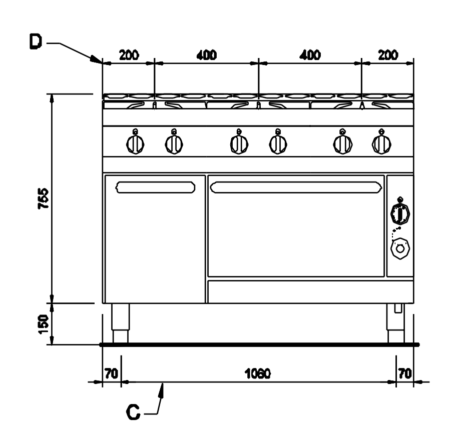


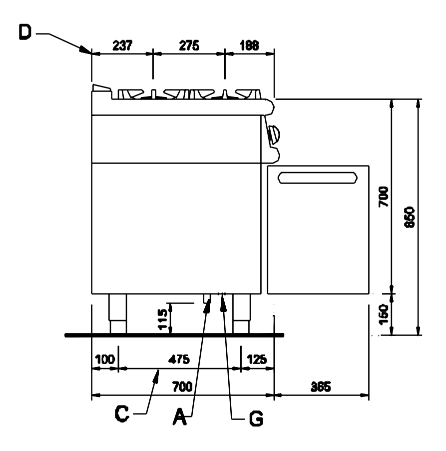


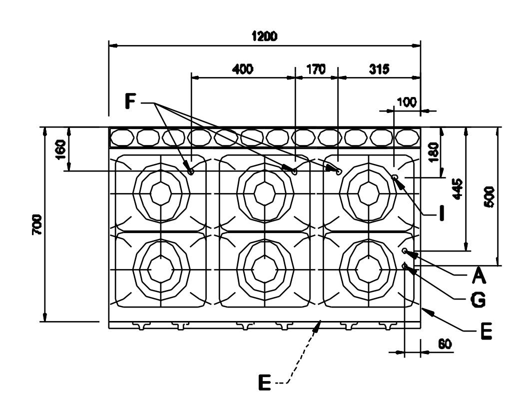


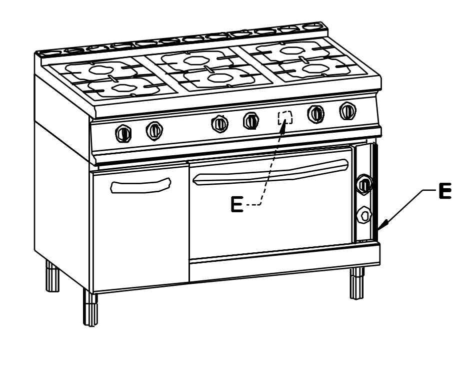
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PCF/GE811)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PCF/GE811)
H	Set Wannenablauf (7PCF/GE811)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCF/G120, 7PCF/G121



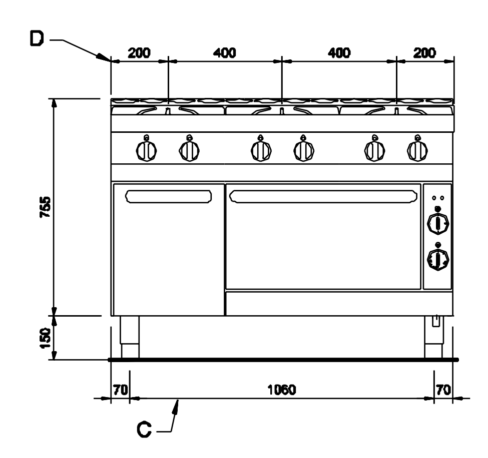


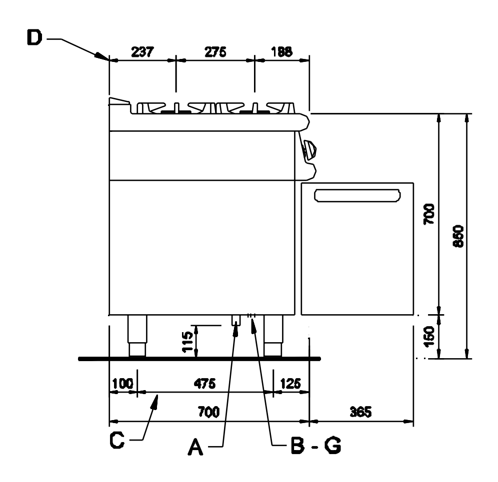


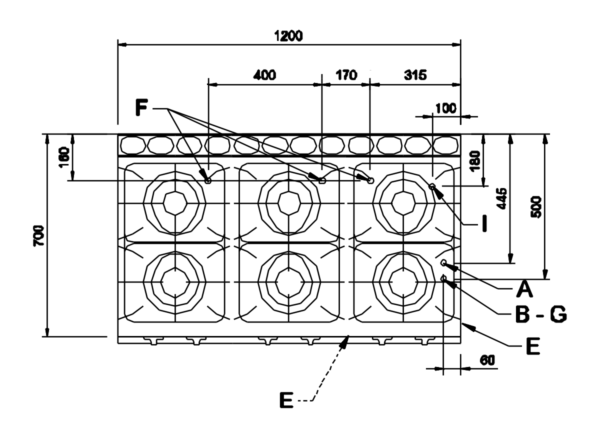


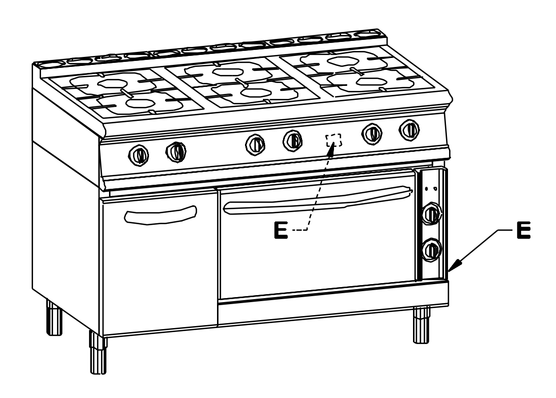
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PCF/G121)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PCF/G121)
H	Set Wannenablauf (7PCF/G121)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCF/GE120, 7PCF/GE121



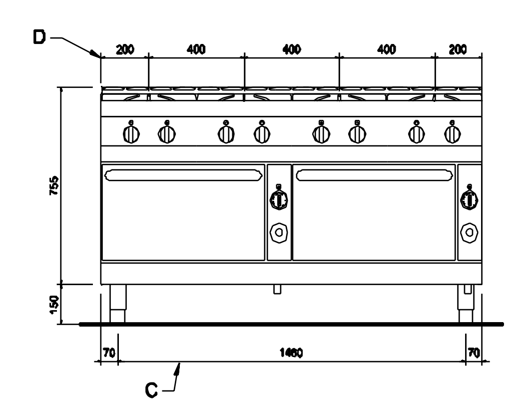


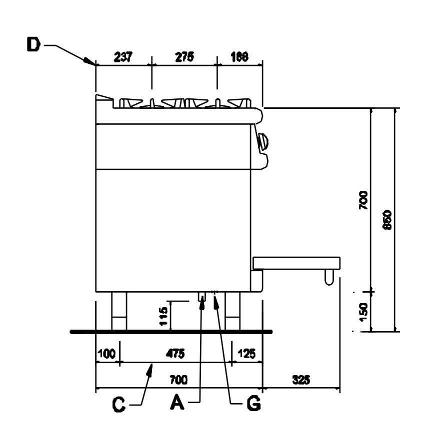


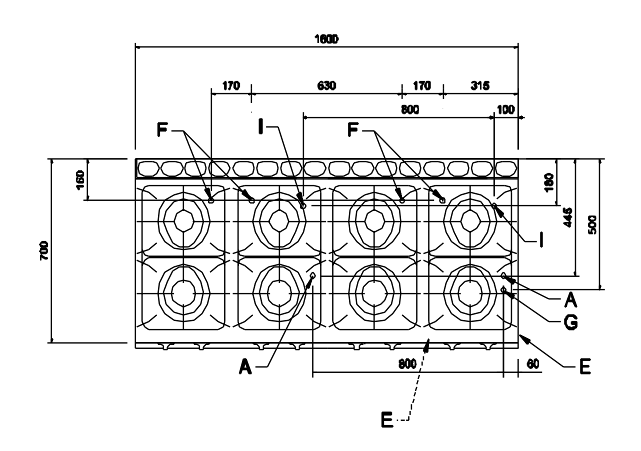


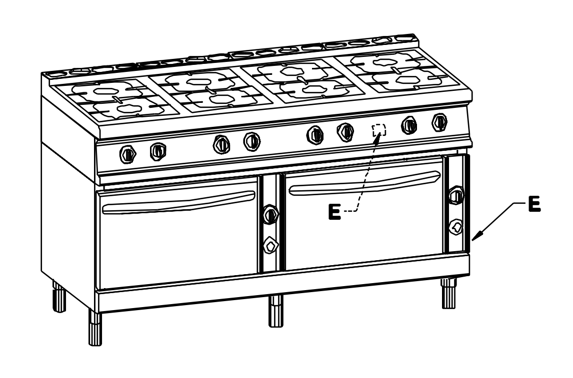
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PCF/GE121)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PCF/GE121)
H	Set Wannenablauf (7PCF/GE121)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCF/G160, 7PCF/G161



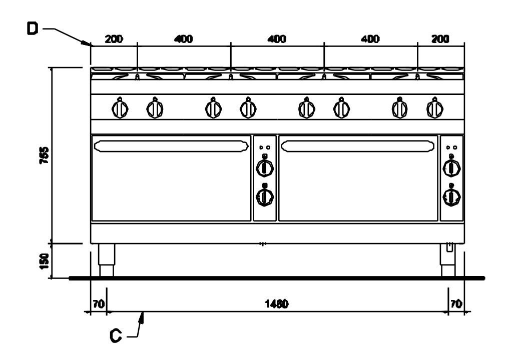


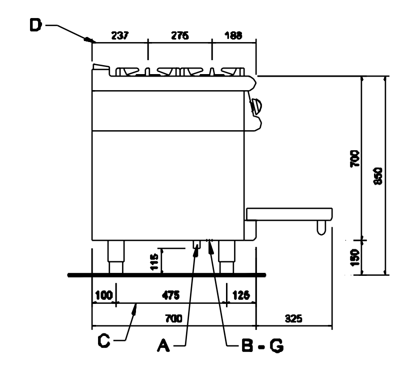


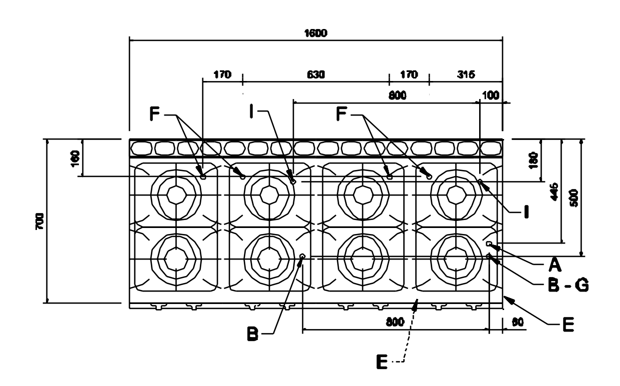


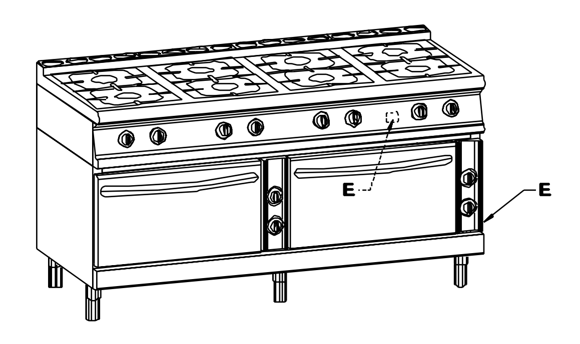
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PCF/G161)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PCF/G161)
H	Set Wannenablauf (7PCF/G161)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCF/GE160, 7PCF/GE161



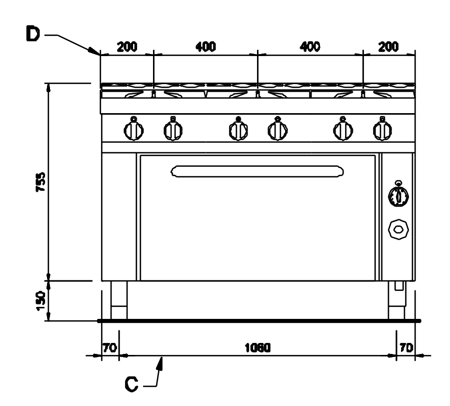


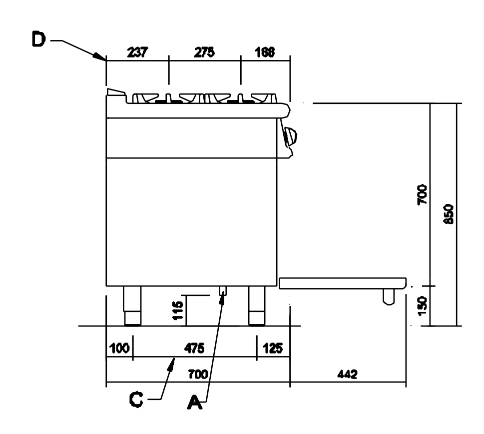


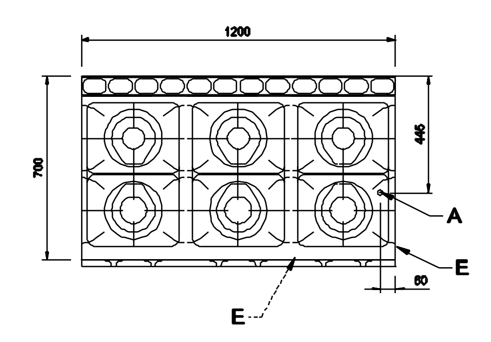


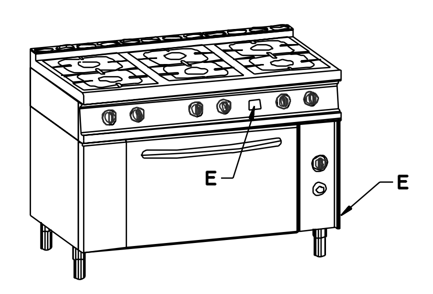
	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschild
F	Wannenablauf (7PCF/GE161)
G	Elektrischer Anschluss für Elektrozündung (7PCF/GE161)
H	Set Wannenablauf (7PCF/GE161)

Installations- und Anschlusszeichnung 7PCFL/G120









	Beschreibung
A	Gasanschluss
C	Abstand zwischen Füßen
D	Abstand Brenner
E	Typenschil

Ernannung	Typ	Spannung	Spezifikation
Innenabmessungen Gasbackofen	800FG,120FG,160FG,811FG,121FG,161FG		572x600x310 mm
Innenabmessungen Maxi Gasback-ofen	120FLG		790x405x543 mm
Innenabmessungen Elektrobackofen	800FGE,120FGE,160FGE,811FGE,121FGE,161 FGE		572x600x310 mm
Innenabmessungen Warmeschrank	120FG,120FGE,121FG,121FGE + 7KR		350x580x340 mm
Volumen verpackung	400VG,411VG		0,40 m³
Volumen verpackung	800VG,800FG,800FGE,811VG,811FG,811FGE		0,75 m³
Volumen verpackung	120VG,120FG,120FGE,120FLG,121VG,121FG,1 21FGE		1,12 m³
Volumen verpackung	160VG,160FG,160FGE,161VG,161FG,161FGE		1,42 m³
Volumen verpackung	400G,411G		0,17 m³
Volumen verpackung	800G,811G		0,30 m³
Volumen verpackung	120G,121G		0,45 m³
Volumen verpackung	160G,161G		0,60 m³
Gesamt Gewicht	400VG,411VG		56 kg
Gesamt Gewicht	800VG,811VG		100 kg
Gesamt Gewicht	120VG,121VG		154 kg
Gesamt Gewicht	160VG,161VG		202 kg
Gesamt Gewicht	800FG,811FG		134 kg
Gesamt Gewicht	800FGE,811FGE		143 kg
Gesamt Gewicht	120FG,121FG		181 kg
Gesamt Gewicht	120FGE,121FGE		191 kg
Gesamt Gewicht	160FG,161FG		262 kg
Gesamt Gewicht	160FGE,161FGE		275 kg
Gesamt Gewicht	400G,411G		37 kg
Gesamt Gewicht	800G,811G		74 kg
Gesamt Gewicht	120G,121G		110 kg
Gesamt Gewicht	160G,161G		148 kg
Gesamt Gewicht	120FLG		182 kg
Leistung E-Ofen	800FGE,120FGE,811FGE,121FGE		6 kW
Leistung E-Ofen	160FGE,161FGE		6 kW x 2
Leistung E-Schrank	7KR		0,7 kW
Leistung Elektrozundung	411G,811G,121G,161G,411VG,811VG,121VG,1 61VG,811FG,121FG,161FG,811FGE,121FGE,16 1FGE		0,01 kW
Nennleistung	800FGE,120FGE		6 kW
Nennleistung	811FGE,121FGE		6,01 kW
Nennleistung	160FGE		6 kW x 2
Nennleistung	161FGE		6,01 kW x 2

Ernannung	Typ	Spannung	Spezifikation
Nennleistung	7KR		0,7kW
Maximalstrom	800FGE,120FGE,811FGE,121FGE	A	13,04 A
Maximalstrom	160FGE,161FGE	A	13,04 A x 2
Kleinster Leiterquerschnitt	800FGE,120FGE,811FGE,121FGE	A	5 x 1,5 mm²
Kleinster Leiterquerschnitt	160FGE,161FGE	A	5 x 1,5 mm² x 2
Netzspannung	800FGE,120FGE,160FGE,811FGE,121FGE,161 FGE	A	3/N/PE~400V 50 Hz
Gas brenner	400G,400VG,411G,411VG		1 x 3,5 kW
Gas brenner	400G,400VG,411G,411VG		1 x 5,7 kW
Gas brenner	800G,800VG,800FG,800FGE,811G,811VG,811F G,811FGE		2 x 3,5 kW
Gas brenner	800G,800VG,800FG,800FGE,811G,811VG,811F G,811FGE		2 x 5,7 kW
Gas brenner	120G,120VG,120FG,120FGE,120FLG,121G,121 VG,121FG,121FGE		3 x 3,5 kW
Gas brenner	120G,120VG,120FG,120FGE,120FLG,121G,121 VG,121FG,121FGE		3 x 5,7 kW
Gas brenner	160G160VG,160FG,160FGE,161G,161VG,161F G,161FGE		4 x 3,5 kW
Gas brenner	160G160VG,160FG,160FGE,161G,161VG,161F G,161FGE		4 x 5,7 kW
Warmeb. Back.	800FG,120FG,811FG,121FG		6,5 kW
Warmeb. Back.	160FG,161FG		6,5 kW x 2
Warmeb. Back.	120FLG		8 kW x 2
Waemebelastung	400G,400VG,411G,411VG		9,2 kW
Waemebelastung	800G,800VG,800FGE,811G,811VG,811FGE		18,4 kW
Waemebelastung	120G,120VG,120FGE,120FLG,121G,121VG,121 FGE		27,6 kW
Waemebelastung	160G160VG,160FG,160FGE,161G,161VG,161F G,161FGE		36,8 kW
Waemebelastung	800FG,811FG		24,9 kW
Waemebelastung	120FG,121FG		34,1 kW
Waemebelastung	160FG,161FG		49,8 kW
Waemebelastung	120FLG		35,6 kW
Notwendige Verbrennungsluft	400G,400VG,411G,411VG		340 m³/h
Notwendige Verbrennungsluft	800G,800VG,800FGE,811G,811VG,811FGE		680 m³/h
Notwendige Verbrennungsluft	120G,120VG,120FGE,121G,121VG,121FGE		1021 m³/h
Notwendige Verbrennungsluft	160G,160VG,160FGE,161G,161VG,161FGE		1361 m³/h
Notwendige Verbrennungsluft	800FG,811FG		921 m³/h
Notwendige Verbrennungsluft	120FG,121FG		1261 m³/h
Notwendige Verbrennungsluft	160FG,161FG		1843 m³/h
Notwendige Verbrennungsluft	120FLG		1317 m³/h

Ernannung	Typ	Spannung	Spezifikation
Bauart typ			A1
Gaseintritt			3/4" GC ISO R7

400G=7PC/G400, 400VG=7PCV/G400, 800G=7PC/G800, 800VG=7PCV/G800, 800FG=7PCF/G800, 800FGE=7PCF/GE800, 120G=7PC/G120, 120VG=7PCV/G120, 120FG=7PCF/G120, 120FGE=7PCF/GE120, 160G=7PC/G160, 160VG=7PCV/G160, 160FG=7PCF/G160, 160FGE=7PCF/GE160, 411G=7PC/G411, 411VG=7PCV/G411, 811G=7PC/G811, 811VG=7PCV/G811, 811FG=7PCF/G811, 811FGE=7PCF/GE411, 121G=7PC/G121, 121VG=7PCV/G121, 121FG=7PCF/G121, 121FGE=7PCF/GE121, 161G=7PC/G161, 161VG=7PCV/G161, 161FG=7PCF/G161, 161FGE=7PCF/GE161, 120FLG=7PCFL/G120, 7KR=Kit riscaldante

A=3/N/PE~400/230V 50Hz